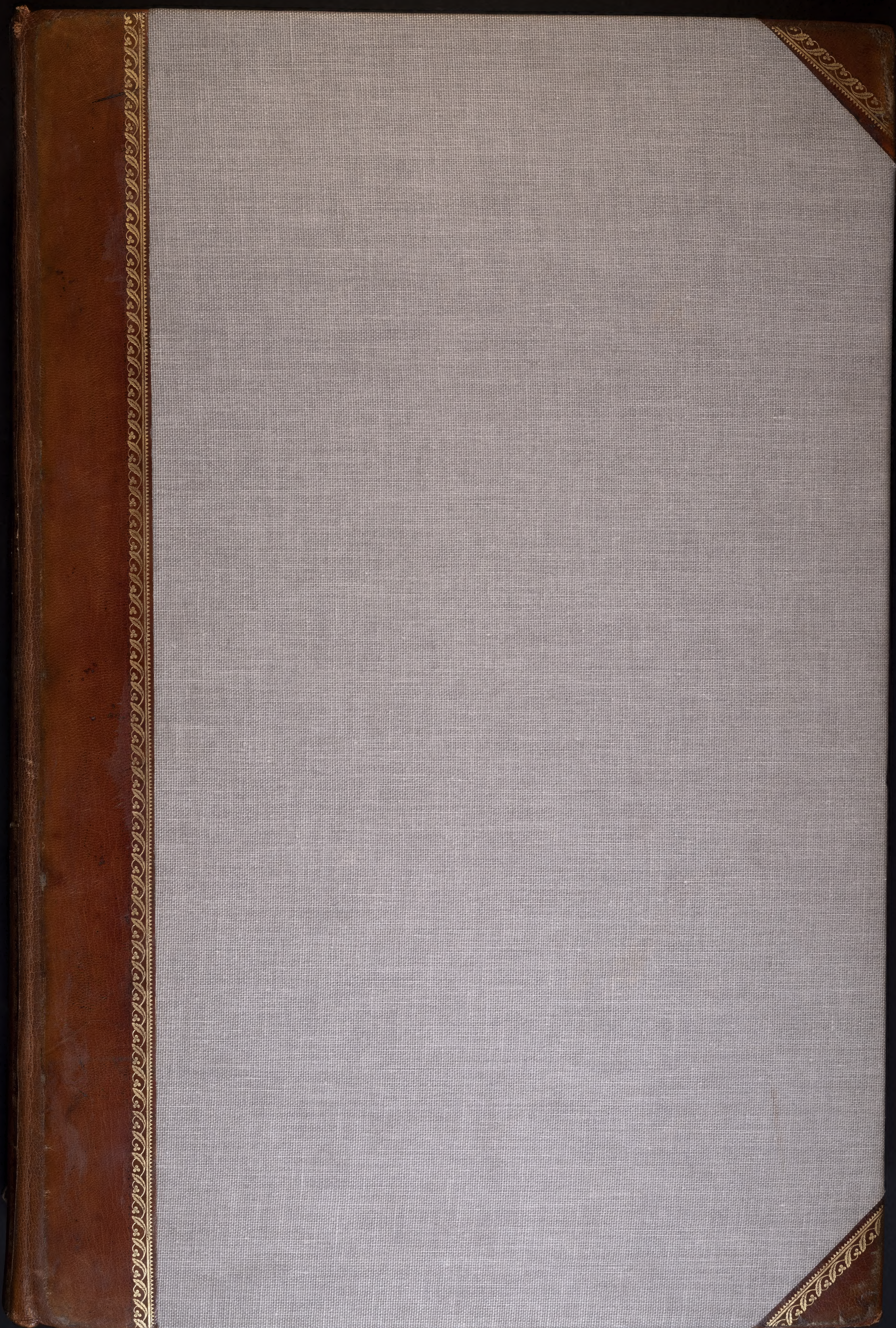






GALLESIO

POMONA

ITALIANA

3



816



Biblioteca nazionale centrale di Firenze

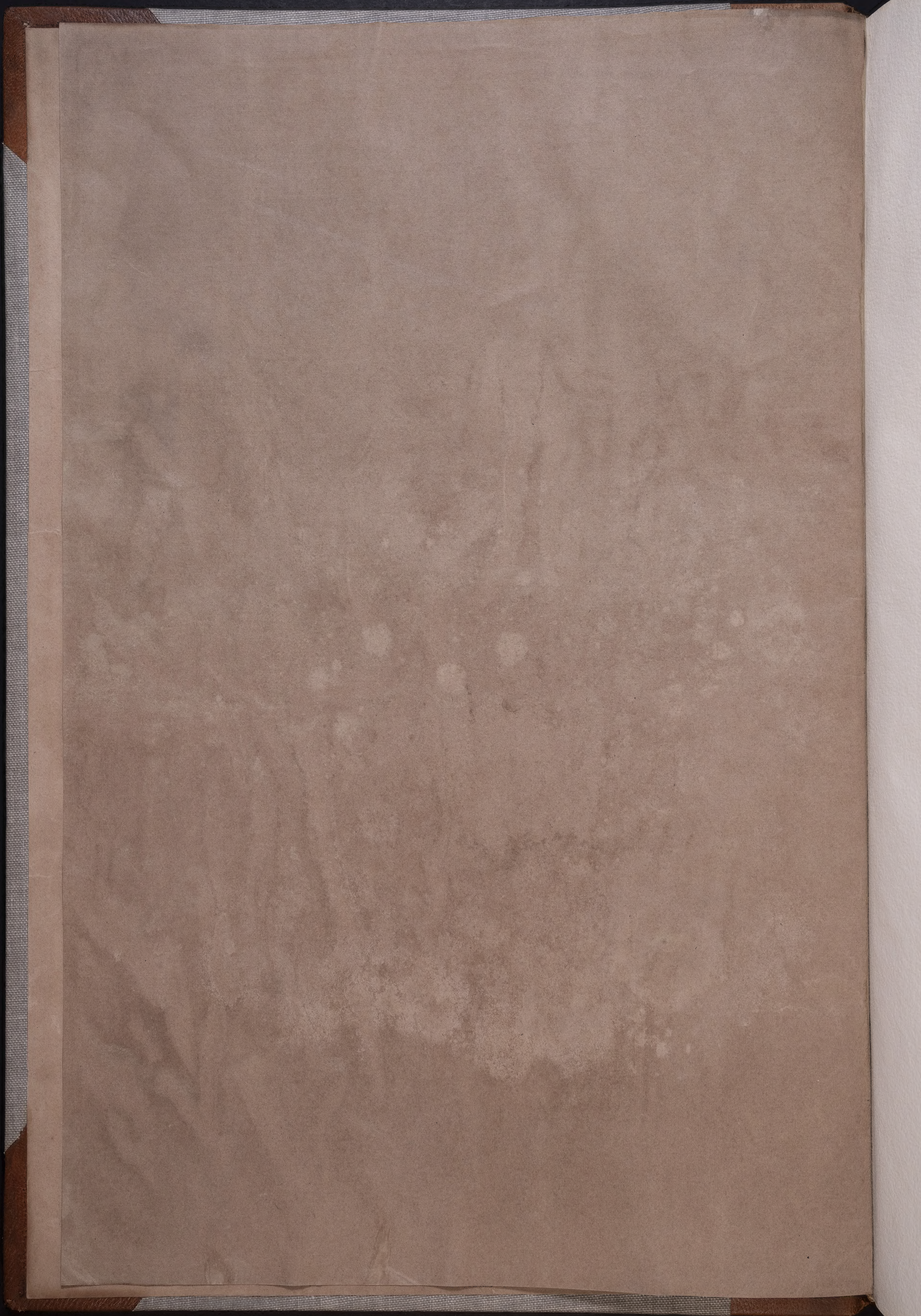
This page was intentionally left blank

*

Pagina lasciata intenzionalmente vuota

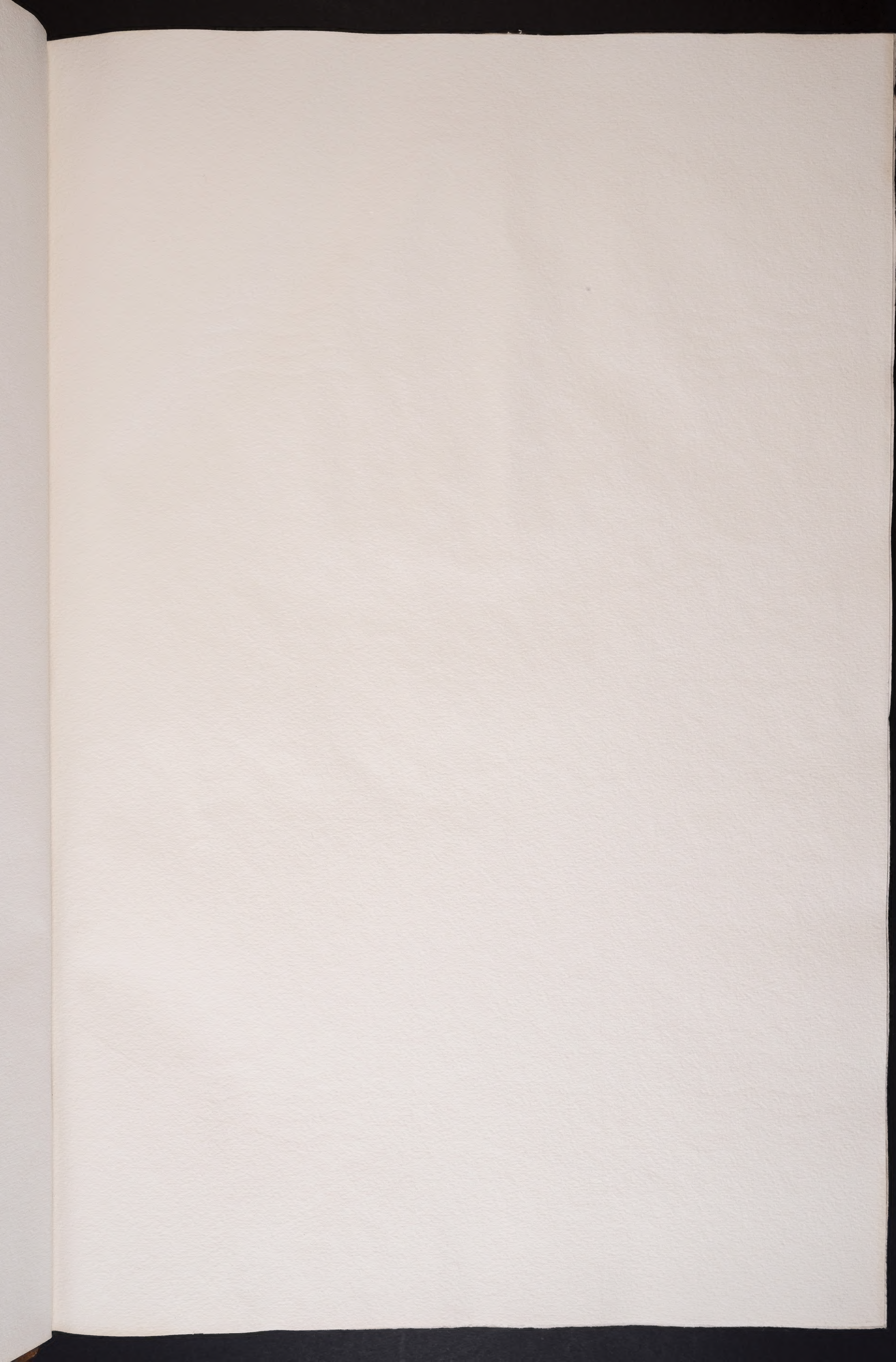
8.1.6.4

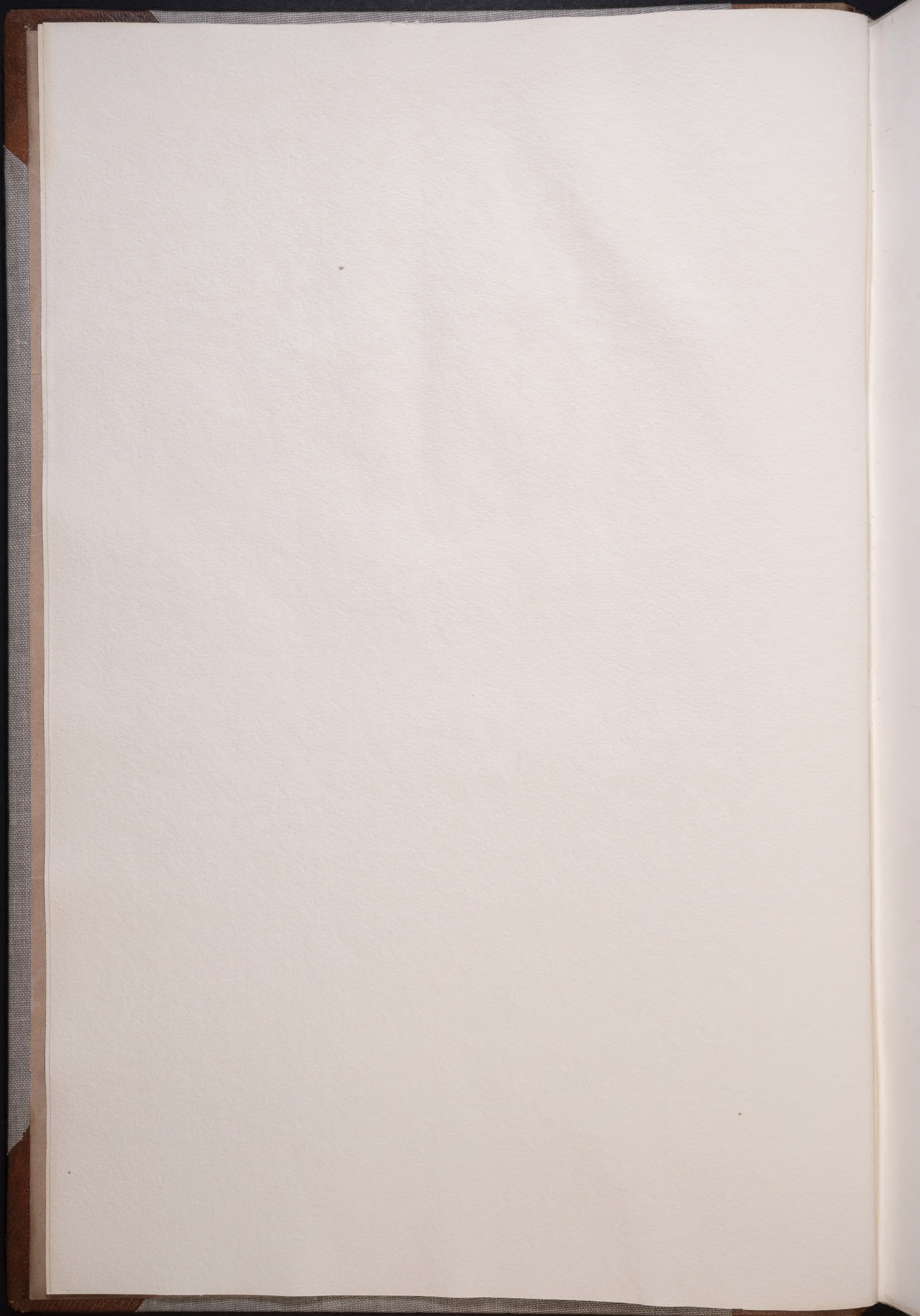






8.1.5.4





+





Pera Spina

PERO SPINO

P. PYRUS PICENA *fructu brumali campaniformi irregolari, epicarpo scabro flavesciente, sarcocarpo albo tenero succoso, succo dolci gratissimo. Vulgo, Pera Spina.*

Pirus Picena. Juven. Sat. 2. — Ald. Dendr. p. 382.

IL PERO SPINO è una varietà che si può chiamare Italiana. Essa trovasi solamente nella nostra Penisola, e vi è così generalizzata, che forma, quasi da per tutto, il fondo del commercio dei *Frutti d'inverno*, e l'ornamento giornaliero di tutte le tavole.

La pianta del *Pero Spino* non viene grandissima, ma spiega una testa piena e regolare.

I suoi rami s'allargano orizzontalmente, ma le sue messe sono piuttosto erette che pendole. La foglia è di grandezza mediocre, e pende da un picciolo lungo e sottile.

Il fiore largo e bianco, è appena sfumato di una velatura di rosso,

Il Frutto è grosso, depresso sulla corona, decrescente verso il peduncolo, e si può dire fatto a campana, ma con la superficie irregolare.

La buccia, aspra al tatto, verdastra quando si coglie, e qualche volta velata di rosso da un lato, si tinge nella maturità di un giallo sparuto.

La polpa non ha la morbidezza delle Pere Butirre, nè il croccante delle Pere Campane, ma è dolce, delicata, e senza la minima apparenza di acido. Nel principio della sua maturazione essa ha un poco di quella rigidezza di fibra che fa il carattere delle

Frutte *croccanti*; ma la perde poi avanzandosi in maturità, e diviene morbida o liquescente. Bisogna però mangiarla nel suo giusto punto per sentirne tutta la bontà; poichè se si apre prima che sia *fatta*, è dolce, ma ha un poco di asprezza; e se poi si lascia *passare*, diventa *mézza*, ed il suo sapore, naturalmente gentile, si cambia in un dolcigno poco gustoso.

La cultura di questa varietà non differisce da quella degli altri Peri. Essa viene benissimo in tutti i climi di una temperatura media; ma teme i vapori marini, e dove questi dominano, è soggetta ad essere annebbiata.

Il tempo della raccolta delle Pere Spine, si può stabilire fra il finir di Settembre ed il cominciare di Ottobre. Se si staccano troppo presto, esse sono soggette ad invizzire senza maturare; se poi si tarda di troppo si rischia di vederle passare, nel principio dell'inverno, dallo stato di acerbità a quello di decomposizione, senza intermedio. Quindi è che per coglierla, bisogna spiare il punto della sua *maturità botanica*, poichè da questo punto dipende la perfezione della sua seconda maturità, ossia di quel principio di decomposizione lenta, che la rende propria al nutrimento dell'uomo, e grata al palato.

Questo momento però non può essere determinato nè da certi giorni marcati, nè dalle Lunazioni. E esso dipende dal corso della stagione, dallo stato organico dell'albero, dalla località in cui vive, e da molte altre circostanze, che accelerano o ritardano il movimento della vita vegetale. Il coltivatore deve saper calcolare tutte queste accidentalità, e per cogliere il giusto punto, deve spiare il movimento della vegetazione, e conoscere il momento in cui essa retrograda.

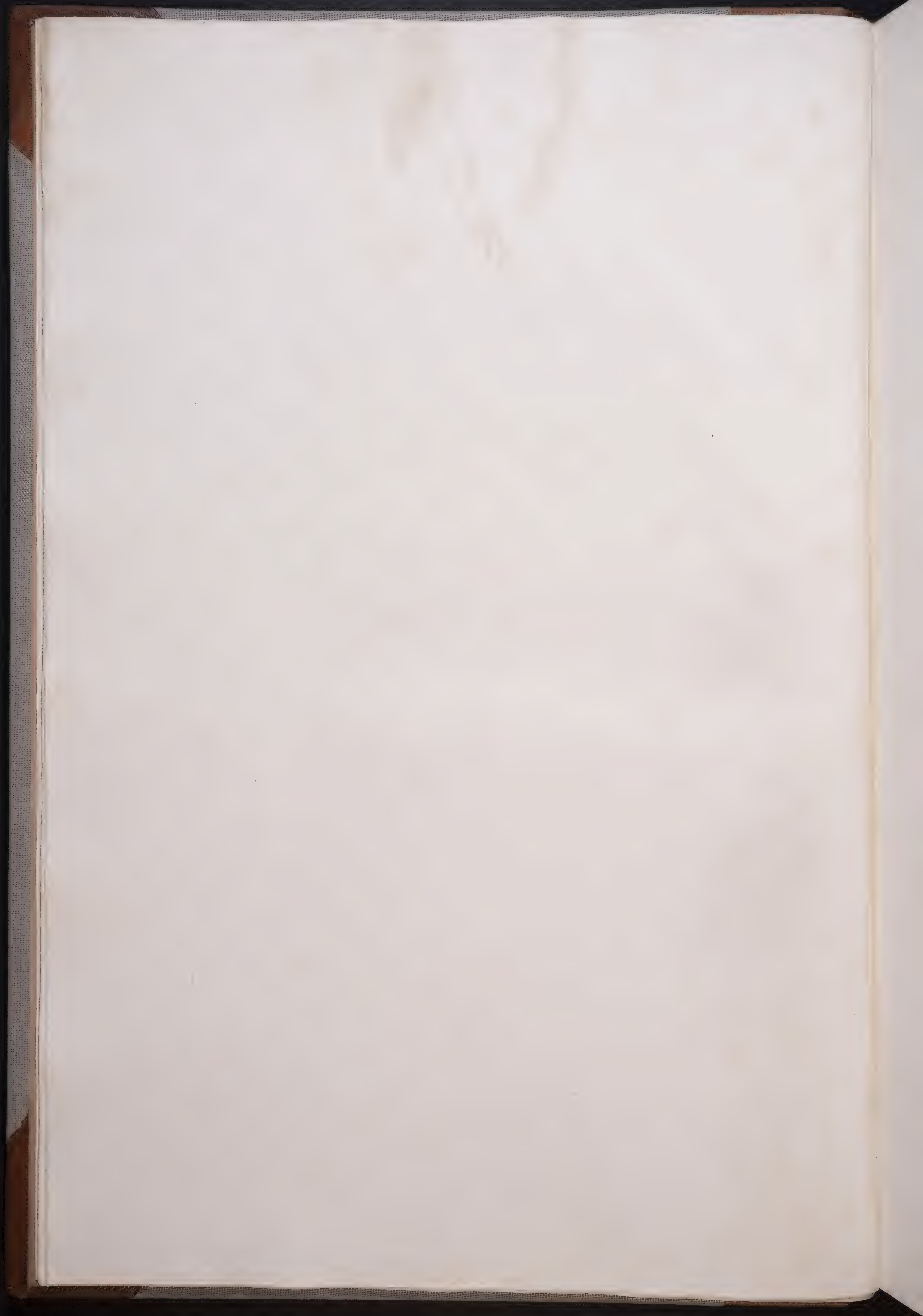
La *Pera Spina* è una delle migliori fra le pere vernine. Io la credo sconosciuta in Francia, non avendola mai potuta vedere nè a Parigi nè a Lione, e non trovandola accennata nè da Duhamel, nè da alcun altro Pomologo. La credo ignota egualmente

in Germania, avendola ricercata inutilmente in Vienna, e presso i Pomologi di quella Nazione. Il primo luogo ove l'ho trovata entrando in Italia è il Mercato di Trieste; ma in seguito delle ricerche che ho fatte per riconoscerne gli alberi, ho verificato che essa non è coltivata in quel paese, ma che vi è portata dalla Terraferma Veneta e dal Modanese. Io l'ho incontrata in tutti i mercati della Lombardia, ove è abbondantissima, e primeggia in tutte le tavole; ma comincia a divenir rara al di là del Po, e pare quasi sconosciuta in Piemonte. Essa ricompare nel Genovesato, ove è frequentissima e molto pregiata, e dove riceve dei nomi diversi, secondo i diversi paesi nei quali è coltivata.

In Genova è conosciuta sotto il nome di *Pera Passana* (Peiro Pascian). Nella Riviera occidentale della Liguria è detta *Pera Succotta da Inverno*. Riprende il nome di *Pera Passana* nella Riviera orientale sino alla Spezia. In tutta la Val di Magra sino a Pontremoli è chiamata *Pera Casentina*. All'entrare in Toscana essa prende il nome di *Pera Spina*. In tutta la Lombardia, da Bologna sino a Pavia, e da Pavia sino a Trieste, è nota sotto il nome di *Pera Spina-Carpi*.

Questa varietà deve essere riportata alla *Pera Picena* degli Antichi, che era celebratissima in Roma, e che gareggiava colle *Pere Sigine* e colle *Sirie*.

Le sue buone qualità, e l'estensione che aveva presa la sua cultura, l'han fatta passare sino a noi, ed è da desiderarsi che si propaghi in tutti i paesi, potendo gareggiare in bontà colle migliori Pere Vernine, e superandole tutte in durata.







Pera Virgolata

Domenico Del Pino dipinto dal Vero

Altes. Cantabri. m. 1750

PERO

VIRGOLATO

P. PYRUS VIRGOLATA *fructu medio, hiemali, oblongo, campaniformi, regulari; epicarpo in maturitate flavo; sarcocarpo albo, tenero, in ore liquescente, succo grate acido. Vulgo, Pera Virgolata.*

Pyrus sativa fructu brumali, longo, e viridi flavescente, in ore liquescente, saccharato. La Virgolè, ou la Virgouleuse. Tournef. I. R. H. p. 632.

Pera Virgolosa. Quadri della R. Villa di Castello. Quad. 2. n. 1.

Pyra Hiemalia spinosa verdiera. Aldrov. Dendrol.

Poire Virgouleuse. Mayer, Pomona Franconica.

La PERA VIRGOLATA è conosciuta in quasi tutta l'Europa, ed è riguardata da per tutto come una delle migliori fra le pere vernine.

La pianta viene assai grande, e uguaglia spesso quella dei *Peri-spini* e degli altri *Peri d'inverno*.

Il frutto è campaniforme, compresso appena alla corona, presso la quale è nella sua maggiore grossezza, degradante lentamente nel corpo, e terminato da un collo grosso, ottuso, e troncato, in cui è piantato il picciuolo.

La buccia è liscia, verdastra quando si coglie, e si cangia nel maturare in un giallo citrino generale, e senza velatura veruna.

La polpa è bianca, fina, gentile, butirrosa, e piena di un sugo acidulo, ma grazioso, che la rende gratissima.

Queste pere si colgono sul principio di Ottobre, e si tengono a maturare nella dispensa sino al Gennajo. Gli individui che ma-

Pero Virgolato

PERO VIRGOLATO

turano in Ottobre non sono i migliori, e per lo più devono la loro maturazione a qualche insetto che gli ha punti, e il di cui ovo si sviluppa in questa stagione. Quelli che maturano in Novembre e Dicembre sono invece i più perfetti, e la loro polpa acquista una morbidezza, che gli assomiglia alle *Pere Butirre*, ed è accompagnata da un sugo abbondante, e rilevato da un acidulo che alcuni trovano troppo forte, ma che non è ingrato.

La porzione de'frutti che dura al di là del Dicembre, sembra mancare nella massima parte di quel grado di perfezione che è necessario per il perfetto sviluppo della maturità pomologica. Essi vanno maturando in Gennaio e Febbraio; ma è raro che la loro polpa acquisti quella morbidezza che è propria alla varietà quando è nella sua perfezione. Essa resta carnosa e compatta, ha un sapore debole malgrado il rilievo del suo solito acidulo, e passa facilmente da questo stato di mezza maturità a quello di una maturità eccessiva, diventando mézza.

Ne rimangono finalmente di quelli che non maturano punto, ma che si raggrinzano e restano duri e insipidi sino alla primavera, e poi si corrompono, o seccano.

Questi tre diversi stati di maturazione non si trovano sempre eguali in queste pere, nè in una medesima proporzione in tutte le annate, nè per tutte le piante.

Quando l'albero vive in buon terreno, e porta una quantità di frutti proporzionata al suo vigore, allora questi si trovano all'epoca della raccolta in uno stato di organizzazione più completo, e perciò in disposizione di prendere nella dispensa quel grado di sviluppo che caratterizza i frutti perfetti. Quando poi, o per la sterilità del terreno, o per altra ragione, i frutti non si trovano all'epoca della raccolta in quel dato punto di sviluppo, allora essi sono soggetti alla terza delle vicende enunciate, e avvizzano senza maturare.

La prima ha luogo in qualunque stato di organizzazione e in qualunque situazione quando la state è abbondante d'insetti, e

PERO VIRGOLATO

principalmente negli anni di contro-annata nei quali la pianta non ha molti frutti, perchè in questi casi pochi riescono a sfuggire alla puntura colla quale vi sono depositate le ova, il di cui schiudimento ne precipita la maturazione in Autunno.

Queste crisi non sono esclusive alle *Pere Virgolate*, e si vedono in tutti i frutti; ma è certo che questa varietà vi è più soggetta delle altre, specialmente per ciò che riguarda la difficoltà di ben maturare e il difetto di avvizzire e di divenir *mézze*.

A malgrado però di questi inconvenienti, la *Pera Virgolata* è ancora una delle migliori pere vernine che si conoscano, e merita un posto nella Collezione dei dilettanti.

Di fatto io la trovo in tutte le Pomologie: Duhamel, Mayer, Brookshaw, tutti la descrivono e tutti la danno come una pera eccellente; nè è confinata come molte altre nei libri dei Pomologi: essa si trova in tutti i paesi non solo nei pomarj dei dilettanti, ma ancora nei mercati: l'ho veduta sulla piazza di Vienna e di Parigi, siccome in tutti i mercati d'Italia da Torino sino a Napoli. Da per tutto essa è riguardata come una pera preziosa, e quasi da per tutto è conosciuta sotto il nome di *Virgolata*, leggiermente modificato nei diversi paesi dalle diverse pronuncie, ma avente in ogni luogo la sostanza di tale denominazione.

Gli Oltramontani la chiamano *Virgouleuse*, ed è con questo nome che l'ho trovata nei giardini di Vienna, ove è molto abbondante.

Esso è adottato pure nelle provincie d'Italia più vicine alla Francia, come il Piemonte e la Lombardia; ma nella parte meridionale è conosciuta di preferenza sotto quello di *Virgolata*. I Genovesi la chiamano *Pera Limonina*.







*Fiori di Pesco magni petali
a corolla bianchiccia.*

*Donco: Del Pino disegnò in Fiade
Mauro: Corri inc. in Firenze*





*Fiori di Pesco magni-petali
a corolla porporina*

*Domenico Del Pino disegnò in Firenze
Bernard. Rosaspina incis: in Firenze*





*Fiori di Pescus brevi petali
a corolla porporina.*

*Lucentio Del Sino disegnat. in pinch.
A. G. B. del. et sculp. in pinch.*





*Fiori di Pesco brevi petali,
a corolla bianchiccia*

*Donno. Del Rio donno in Siena.
Giuseppe Neri in Firenze.*

FIORI

DEL PESCO

La FIORAZIONE del Pesco presenta delle particolarità, che si annunciano a prima vista come caratteri legati con quelli che distinguono le specie o le varietà, ma che non erano state ancora determinate. Il loro esame era dunque di una importanza massima per la storia naturale della pianta.

Il Fiore del Pesco è in tutti gli individui sessile, ermafrodito, munito di un calice quinquifido, e di una corolla quinquipetala, portante un numero indeterminato di stami e un pistillo che allega in una drupa carnosa conosciuta sotto il nome di *Pesca*.

Tali sono i caratteri botanici di tutti i fiori della famiglia; ma questi caratteri, senza cangiare nella loro sostanza, ricevono nei diversi individui che nascono dal seme certe modificazioni che gli dividono in quattro classi.

La prima contiene i fiori *Magno-petali*; e questa si suddivide in due secondarie, cioè in *Magno-petali a corolla porporina* e in *Magno-petali a corolla bianchiccia*.

La seconda contiene i fiori *Brevi-petali*, e si suddivide come la prima in due altre classi determinate nella stessa maniera dal colore della corolla.

Era dunque necessario il presentare ai Lettori la figura di ciascuno di questi fiori, accompagnata dalla loro descrizione, e seguita dalle osservazioni necessarie per poter determinare la loro importanza botanica, e principalmente la parte che possono avere nella classificazione della famiglia.

FIORI DEL PESCO

FIORE MAGNI-PETALO

Il Fiore *Magni-petalò* è composto di un *Calice* quinquifido inserito immediatamente nell'ascella della foglia dell'anno antecedente, e senza picciuolo sensibile.

Egli si apre in una *corolla* divisa in cinque *petali* grandi, ovali, quasi egualmente larghi che lunghi, di fondo bianco, coloriti in alcuni individui di un porporino carico, e in alcuni altri di un roseo leggiero somigliante a quello del mandorlo, e che abbracciano e cuoprono gli organi riproduttori che vi stanno di dentro.

Quando il Fiore si apre, gli *stami* che racchiude s'innalzano nel suo centro in forma di fili sottili, bianchicci negli uni, velati in altri del porporino che colora i *petali*, e sormontati da una bocciolina bilobata che i botanici chiamano *antera*, e che contiene una polvere gialla volatilissima che è la sostanza maschile destinata a fecondare l'*ovaio*.

Il *Pistillo* vi sorge nel mezzo, e si mostra sotto la forma di un tubetto sottile, ovale nel fondo e filiforme sino alla cima, ove è terminato da una specie di labbro che ne è come la bocca.

Questi organi crescono e si sviluppano dentro della *corolla* chiusa in *bottone*, nè si mostrano fuori che quando si spiega in fiore formato. Appena questa è dischiusa, essi compariscono, si distendono e la coronano.

Le *Antere*, a principio rossiccie, prendono nel maturare un colore giallognolo: i lobi che le formano ingrossano e scoppiano, e ne esce la polvere gialla conosciuta sotto il nome di *polline*.

Il *Pistillo* la beve per la tromba che ne forma la cima; e le mollecole impercettibili di cui è composta scendono sino all'*ovaio*. Ivi, esse si combinano colle mollecole femminine contenute nelle ova, e la loro combinazione forma il germe che deve rinnovare la pianta. È impossibile all'uomo penetrare il meccanismo di questa mirabile operazione della natura. Nessun microscopio potrà mai

FIORI DEL PESCO

distinguere le forme dei principj sessuali, nè scuoprire il modo con cui si combinano.

Se si medita però sopra gli effetti che ne risultano, e sopra i fenomeni che gli distinguono, si sente che questi diversi principj concorrono egualmente alla formazione del germe, il quale è un composto dei due; e che per conseguenza le due ipotesi opposte della preesistenza dell'essere sia nell'ovo, sia nel polline, sono egualmente in opposizione coi fatti, e ripugnanti alla ragione.

Un composto deve necessariamente constare dei suoi componenti: quindi la concezione altro non è nè può essere che una combinazione dei principj che concorrono ad operarla, e il suo risultato un essere misto partecipante di quelli.

Ed ecco in questo sistema la spiegazione delle differenze che distinguono le varietà, e di quelle che caratterizzano i mostri.

Le prime sono il risultato necessario delle diverse proporzioni dei componenti nell'ordine della natura: le seconde sono la conseguenza di una sproporzione fra i componenti medesimi, i quali non si combinano che in un modo sforzato e fuori dell'ordine stabilito dal Creatore. Quindi le prime danno origine a degli esseri perfetti, somiglianti ai loro genitori e che non diversificano fra loro che nei tratti che costituiscono la fisionomia: le seconde danno esistenza a degli esseri imperfetti, le di cui parti, o sono mancanti, o sono mostruose.

Tale è la genesi di tutte le piante che conosciamo, e tale è l'origine delle infinite varietà del PESCO, e dei mostri che vi si frammischiano.

FIORE BREVI-PETALO

Il Fiore *Brevi-petalo* non differisce dal *Magni-petalo* che nella forma e nella dimensione della *corolla*: nel resto, egli ha gli stessi caratteri e presenta gli stessi fenomeni. La *gemma* si mostra in ambidue sotto forme egualissime: la differenza che distingue il

FIORI DEL PESCO

Brevi-petalo comincia a rendersi sensibile quando essa è allungata in *bottone*: si vede allora un corpo colorito, più piccolo e più corto, formato di un involuppo foliaceo di colore rossiccio che è sforzato in punta da un gruppetto di filetti rossi, i quali ne sbuciano fuori quasi violentemente, e che sembrano precedere la perfezione del fiore.

Sono questi gli *stami*, involuppati da una *corolla* quasi abortita e composta di *petali* imperfetti che non si sviluppano come nei fiori ordinarj, sono obbligati ad escirne fuori, e a sormontarla; e nel dispiegarsi la cuoprono in modo che la rendono quasi invisibile, offrendo piuttosto l'aspetto di un fiocchetto di filetti rossi che di un fiore.

Nel resto, egli si suddivide come l'altro in *porporino* ed in *bianchiccio*, e non offre in questa seconda divisione altra differenza che un poco più di densità di colore nel porporino e un poco più di trasparenza nel roseo, che caratterizzano le due classi secondarie.

Ecco dunque quattro sorta di fiori nel Pesco. Le due principali offrono delle differenze così sensibili, così costanti e così decise, che si dovevano credere legate ai caratteri delle specie, o almeno a quelli delle varietà; e sotto questo riguardo, avrebbero potuto fornire una base per la classificazione della famiglia.

Nessun pomologo, a dir vero, se ne è mai servito a quest'oggetto: ma ciò non deve sorprendere, poichè nessun pomologo aveva ancora eseguita una classificazione del Pesco. Tutti però hanno considerato il fiore grande e il piccolo come caratteri distintivi delle razze; e molti se ne sono serviti nelle loro descrizioni latine per determinarle (Ved. Duh. Arbr. Fr. Art. Pêcher). Ma non ne conosco alcuno che abbia istituite delle esperienze per iscuoprirne i rapporti e per constatarli. Io ho dunque creduto importante l'occuparmi di quest'esame, ed ecco il risultato delle mie ricerche.

FIORI DEL PESCO

Ho intavolato un registro numerato di tutte le piante di Pesco della mia collezione, e poi ho notato al tempo della fioritura in una colonna a ciò destinata la natura del fiore di ogni pianta. Ho poi portato all'epoca della fruttificazione in un'altra colonna parallela la natura dei frutti che ho raccolti in ciascuna delle piante registrate.

In 127 alberi ne ho trovati 104 a fior *Brevi-petalo*, e 23 a fior *Magni-petalo*.

Fra i primi vi ho osservato le *Moscadelle duracine e spicciacciole*, le *Cotogne* di ambe le specie, le *Damaschine*, la *Duracina bianca massima*, la *Pesca noce della Vagaloggia*, e duracina e spicciacciola, in somma la massima parte delle varietà più preziose.

Nelle seconde vi ho trovato molte *Bianche-duracine e spicciacciole* di seme a frutto ordinario, qualche *Gialla spontanea*, e la maggior parte delle *Pesche noci*, la *Maddalena bianca gentile*, e quasi tutte le *Pesche serotine*.

Già stava in lusinga di cogliere un capo del filo, quando mi si sono presentati alla vista alcuni fenomeni che mi hanno imbarazzato.

In primo luogo, aveva ben riconosciuto che la maggior parte delle piante spontanee a frutto bianco, picciolo, velloso, e specialmente le serotine avevano il fiore *Magni-petalo*; ma ho riconosciuto pure che era tale egualmente in una pianta spontanea di *Duracine gialle-Agostenghe* squisite, ossia di *Cotogne-pure* a frutto mediocre ma gustoso, e a nocciolo rosso vinoso, che mi era nata per caso in una vigna, e che cominciava in quell'anno a fruttare.

Era pure *magni-petalo* il fiore di tutti i *peschi noci* a frutto bianco che possedo nel mio giardino. Conto in questo numero la preziosa *Noce Duracina bianca agostenga* che ho portata da Milano, e che è una delle varietà più belle e più gentili nella specie, le due *Noci spiccagnole bianche* che ho tirate di Francia, che sono pure eccellenti, e la *Noce bianca spicciacciola* a buccia corallina,

FIORI DEL PESCO

che coltiviamo spontanea fra noi, e che è la *Pesca-noce comune* del Genovesato: finalmente erano *Magni-petali* ancora i fiori di due *Noci gialle* squisite che io coltivo, una duracina ed una spiccacciola, e che non differiscono dalle *Vagaloggie* che per una minore grossezza, e per un sugo meno abbondante e meno gustoso.

Ma era *brevi-petalo* il fiore delle due *Vagaloggie*, ossia delle due *Noci gialle*, duracina e spiccacciola che ho avute da Pisa, e di diverse altre *Noci duracine* a polpa gialla, raccolte da diversi paesi.

Nè questo era tutto. Io possedo quattro piante di *Maddalena bianca precoce* a frutto gentile: una è spontanea, e proviene da un nocciolo portato da Pisa: una seconda è una pianta innestata che ho avuta da Genova: le due altre sono due piante che ho innestate io stesso colle marze della pianta di Genova.

Tutte quattro sono precoci, grosse, gentili, e gustosissime; nè presentano fra loro alcuna differenza. Ebbene; la figlia del nocciolo di Pisa, la pianta di Genova, e una delle due innestate colla marza della medesima pianta portano i fiori *Magno-petali*; la quarta, che è un innesto della seconda, egualmente che la terza, ha prodotti i fiori *Brevi-petali*.

Questa stravaganza mi ha messo in un imbarazzo che ha sconcertate le mie ipotesi: si aggiunga a ciò che ho luogo a sospettare che alcune piante che hanno spiegato in quest'anno i fiori *Magni-petali*, gli abbiano dati negli anni scorsi a petali corti, ciò che finirebbe di mettere la confusione e l'incertezza nella natura di questo fenomeno.

Che che ne sia però di quest'ultimo fatto e dell'antecedente, le osservazioni già esposte, stabiliscono sempre in principio, che questa differenza nei fiori non ha alcun rapporto nè colle specie, nè colle varietà, e che perciò non potranno mai fornire un dato per regolare la loro classificazione.





Pesca & Merges

PESCO ALBERGES

A. PERSICA ALBERGES, *fructu aestivo parvo, epicarpo glabro albescente maculisque rubris consperso, sarcocarpo albo gratissimo, nucleo non adhaerente. Vulgo Pesca Alberges.*

LA PESCA ALBERGES è una Noce-Pesca Spiccagnola a polpa bianca.

L'albero nulla presenta che lo distingua da quello degli altri Peschi. Il fiore ha i petali corti e di color rosso vinato, e il suo Frutto è il più piccolo di tutte le Pesche, dopo la *Pesca-Ciliegia*. La buccia liscia, come in tutte le Pesche-Noci, ha il fondo di un bianco di Albicocca, ed è variegata graziosamente da una spruzzatura di rosso carnicino, che da un lato ci fa delle macchiette, ma non le dà quel rilievo, che ordinariamente dal rosso vivo ed unito, risulta così brillante nelle Pesche-Noci.

La polpa è bianca e gentile, e non ha l'acido delle Noci-Pesche, ma non ha neppure il gusto nè il profumo delle Vaghe-Logge: essa si spicca dal nocciolo, che è rilevato e tondo.

Questa varietà matura in Agosto. Quantunque assai pregevole per la sua bellezza, è pure molto rara in Toscana. Io l'ho veduta solamente in Pisa nel giardino del fu Sig. Filippo Mazzei, il quale aveva raccolta un'interessante e rara collezione di alberi Drupiferi e Pomiferi, che attualmente si conserva dalla di lui Figlia.

Questa Pesca è sconosciuta in Liguria, e non l'ho veduta nè a Vienna nè a Parigi, ove ho fatta diligente ricerca di tutto ciò che

vi si coltiva di più scelto in genere di frutti. Non saprei neppure riconoscerla in alcuna delle varietà descritte nelle Pomone di quelle Nazioni.

Il nome di questa Pesca l'annunzia per una razza proveniente dalla Spagna. Bisogna però osservare che in quel paese il nome di *Albergidos* è usato per esprimere le Noci-Pesche in genere, e che in molte parti d'Italia esso è stato adottato per certe varietà più pregiate, come quella della Vaga-Loggia. Potrebbe anche questa nostra Alberges, essere stata ottenuta in Italia da un nocciolo di Pesca-Noce comune, e distinta con questo nome, per qualche grado di somiglianza.

Io posso assicurare che non ne ho mai vedute nè a Cadice nè in Valenza, ove mi sono trovato alla stagione delle Pesche.

Non so se l'individuo del Giardino Mazzei sia una pianta di seme, o sia un innesto, e credo che col seme se ne potrebbero ottenere degli analoghi. Per altro consiglio di moltiplicarlo coll'innesto, perchè questo è il solo mezzo di assicurarsi della varietà senza cangiamento.





Pesca Carola

Ant. Serantoni dis. e inc.

PESCO CAROTA

A. PERSICA CAROTA *fructu magno aestivo, epicarpo rubro dense pubescente, sarcocarpo tenero, succo sanguineo, nucleo non adhaerente. Vulgo Pesca Carota.*

IL PESCO CAROTA è la varietà la più singolare della specie Pesco.

La pianta nulla ha che la distingua dalle altre varietà, sia nelle foglie, sia nei fiori; ma il suo frutto ha un colore così diverso da quello delle altre Pesche, che fissa l'attenzione anche dei più indifferenti.

La Pesca Carota è grossa, tondeggiante, ben tornita, e leggermente marcata da una parte dal solito solco, continuato dalla base alla cima.

La sua buccia, trasparente come in tutte le Pesche, e perciò senza colore proprio, è vellutata da una peluria densa e bianchiccia, la quale smorza il rosso sanguigno che riceve dal sugo, e la rende come grigia.

La polpa, naturalmente pastosa, non è senza delicatezza, ma ha un poco di acidulo, e non ne è compensata abbastanza dal sapore grato sì, ma piuttosto debole. Il nocciolo, che è grosso, e di color rosso scuro, si stacca interamente dalla polpa.

Questa Pesca non è delle più pregevoli per la bontà, e per la bellezza, ma la sua singolarità consiste nel colore. Si è creduto da alcuni che questo colore potesse essere carattere sufficiente per farne una specie distinta, giacchè pare che sia costante nella riproduzione. È facile però l'avvertire che in tutte le Pesche il sugo ha una tendenza al rosso, il qual colore è più o meno sviluppato

Pesco Carota

PESCO CAROTA

secondo le diverse modificazioni della loro organizzazione, e che perciò l'integrità di un tal colore non può formare un carattere specifico. Di fatto, se si esamina bene, si riconosce che la Pesca Carota non è in sostanza che una *Spiccagnola a polpa bianca*. È vero che il bianco non vi si distingue, perchè è mascherato dal color del sugo che è di un rosso così carico che lo investe interamente; ma l'intrinseco delle fibre polpose è realmente bianco, e tale si vede nei filamenti terminali per cui si attaccano al nocciolo.

Dunque essa non è che una varietà a sugo sanguigno, la quale è regolarmente perpetuata dal seme, ma che può variare e perdere il suo colore nel riprodursi, siccome lo ha acquistato con questo mezzo. Infatti, il seme non la rinnova mai tale e quale, ma la modifica in molte varietà secondarie, che per lo più conservano le qualità proprie della razza, ma che diversificano poi nelle forme, nel volume, nella delicatezza della polpa, e nell'intensità del colore.

Quindi ne vengono le tante Pesche a sugo-sanguigno che si trovano in tutti paesi, e che sono generalmente picciole, o mediocri.

Quella che si è figurata è la più bella che abbia veduta, e mi è stata favorita dall'egregio Sig. Professore Targioni Tozzetti, il quale ne coltiva la pianta nell'Orto agrario di Firenze.

Se ne trovano delle egualmente belle e in grande abbondanza verso Grosseto, e nel Lago Maggiore a Domo-di-Ossola. In quei due paesi questa razza vi è comune e vi prende una grossezza più che ordinaria. Essa era già molto stimata in Toscana al tempo del Mattioli, il quale la descrive sotto il nome di *Pesca Carota*.

Quelle da me vedute nel Genovesato e nel Piemonte, ove si conoscono sotto il nome di *Pesche sanguigne*, sono tutte piccole, e più curiose che buone. Esse corrispondono alle *Sanguignoles*, e alle *Druselles* dei Francesi, descritte da Duhamel al N.º 41. e ripetute dal nuovo Duhamel al N.º 31.

La *Cardinale* di questo Pomologo è la sola che si avvicini alla nostra *Pesca Carota*, ma secondo la descrizione ch'egli ne fa, e la

PESCO CAROTA

figura con cui l'accompagna, essa le è molto inferiore e in bontà ed in grossezza. Forse è la medesima della *Sanguignola* di Knoop, che quest'Autore descrive come un frutto di prezzo, ma che nel clima del Belgio giunge di rado ad una perfetta maturità.

Tutte queste varietà sono *Spiccagnole*. È ben singolare che nessuno ne abbia mai descritte delle *Duracine*. Ne debbono però esistere anche di queste, poichè si osserva che ambe le specie si modificano sempre nelle medesime varietà, sebbene non sempre nel medesimo grado di bontà, e di bellezza.

I Dilettanti che desiderano arricchire il loro giardino della bella varietà Toscana, devono acquistarne le piante a Firenze. Il seme ne potrebbe procurare delle analoghe, e anche delle più belle; ma questa riescita è rara, e perciò è più sicuro il perpetuarla coll'innesto.







*Pescia Noce' Spicagnola bianca a frutto piccolo.
o Pescia Ciliogia'*

Comente del P. de' P. de' P. in Genova. — — Alessandro Contardi inc. in Livorno.

PESCO

CILIEGIO

AGMIDALUS PERSICA PSILLIDERMIS *fructu minimo, glabro, pulpa alba, nucleo non aderente; epicarpo glabro, lucido, corallino colore micante; sarcocarpo albo, molli, succoso, grate acido, odorato. Vulgo, Pesca Ciliegia.*

Persica flore parvo, fructu glabro, aestivo, carne alba, cortice partim albo, partim dilute rubente. Pésche Cerise. Duham. n. 21. plan. 15.

La PESCA CILIEGIA è una varietà della *Pesca-Noce Spiccagnola a polpa bianca*. La sua buccia, la sua polpa, il suo sugo, sono assolutamente i medesimi, e solo si distingue dal suo tipo, per la picciolezza, e per un tantino più di rilievo nel rosso corallino che la ricuopre.

L'albero non presenta alcun carattere che gli sia particolare: in generale si moltiplica d'innesto, ma io ne ho veduti molti spontanei, i di cui frutti non differivano da quelli degl'innestati.

Esso è fecondissimo, e il suo fiore allega facilissimamente.

Il frutto è picciolissimo, ed è in parte a questo carattere che è dovuto il suo nome. A dire il vero io non conosco Ciliegia, che eguagli in grossezza queste peschine, quando prendono tutto il loro sviluppo, ma quando l'albero se ne carica, esse non sorpassano le *Duracine Marchiane*.

La buccia è liscia, lucida, di un cereo sparuto dalla parte dell'ombra, il quale appena si distingue perchè coperto quasi interamente da un corallino brillante che l'assomiglia alle Ciliegie.

Pesco Ciliegio

PESCO CILIEGIO

La polpa è bianca, molle, sugosa, ma di un gusto mediocre, e rilevato da un poco di acidulo: essa si spicca dal nocciolo, che è piccolo, tondeggiente, di un colore giallognolo, e contenente una mandorla ben formata ed amara.

Questa Peschina matura sul finire di Luglio, e fa un bellissimo effetto tanto sulla pianta quanto sopra le tavole.

La sua coltura è la stessa che per gli altri Peschi; ma siccome il suo pregio consiste nella picciolezza del frutto, così si può tenere senza inconveniente anche in un terreno aprico, purchè non vi manchi il nutrimento.

Non è facile a determinare l'epoca in cui si è cominciato a coltivare questa varietà. Certamente essa è dovuta al seme di una Pesca-Noce Spiccagnola bianca, modificato nella fecondazione, e il caso deve averle data l'origine: ma appena comparsa sarà stata certamente osservata, e gli amatori ne avranno curata la propagazione.

Ora è una varietà coltivata in tutta l'Europa: si trova egualmente e nelle Opere dei Pomologi Oltramontani, e nei giardini d'Italia. I contadini Toscani e Genovesi la propagano di seme, ma i Pepinieristi la moltiplicano d'innesto. Quest'ultimo metodo è il più sicuro per conservare la varietà senza cangiamento.





Pesca - Moscatella

Disegnata dal vero da Domenico Del Rio in Genova

Disegnata a Torino da G. B. C. del Rio

PESCO

COTOGNO DURACINO

PRIMATICCIO

A. PERSICA, *fructu pubescente, pulpa flava, nucleo adherente, praecoci; epicarpo lutescente, maculaque rubea velato; sarcocarpo carnosio, firmo sapidissimo, gratissime odorato. Vulgo, Cotogna Duracina Primaticcia.*

Cotogna Sant'Jacopa. Quadri della R. V. di Cast. n. 9.

Sant'Jacopa. Mich. Manusc. n. 34.

Persico di San Giovanni. Porta, Pomar. p. 172.

La PESCA COTOGNA DURACINA offre molte varietà che portano tutte i due caratteri proprj a questa classe di pesche, cioè il color giallo della polpa e la sua aderenza al nocciolo, ma che si distinguono fra di loro mediante alcune modificazioni secondarie che le dividono in più razze diverse.

Il *Cotogno primaticcio* si presenta il primo, e si distingue specialmente per la sua precocità.

I suoi fiori hanno i petali corti e di un color carnicino.

I suoi frutti, di una grossezza ordinariamente mezzana, non acquistano mai il volume delle *Cotogne agostane*, ma se sono in buon terreno e diradati, non lasciano di venir molto belli.

La loro forma è tondeggiante e regolare, e la sutura che gli taglia da un lato è così poco sensibile che quasi non si distingue.

Pesco Cotogno Duracino

PESCO COTOGNO DURACINO

La buccia non è liscia, ma fa distinguere appena la lanugine leggerissima che la vela: essa è coperta di un bel giallo chiaro, sfumato dalla parte del Sole di un rosso leggero, che si carica un poco nella maturità.

La polpa, ch'è moltissimo aderente al nocciolo, è compatta e carnosa, ma fina e saporitissima: essa non si scioglie in bocca come nelle *Cotogne agostane* e nelle *Duracine bianche*, ma non è senza sugo; e questo ha un sapore rilevato, e un aroma che la rende preziosa.

Nei paesi di una temperatura media, questa Pesca matura sulla fine di luglio, e perciò si chiama *Sant' Jacopa*: essa si vede anche prima nei paesi più caldi, e il Porta dice che a Napoli si mangia sulla fine di giugno, circostanza che le ha fatto dare in quel paese il nome di *Persico di S. Giovanni*.

È vero che è prevenuta dalla *Nocciolina bianca*, la quale matura in giugno, e che io ho mangiata sovente prima della San Giovanni: ma questa è una pesca poco conosciuta e riguardata come un frutto di capriccio coltivato per curiosità piuttosto che pel suo merito: quindi la Cotogna Duracina è considerata da pertutto come la prima a comparire.

Le sole pesche che si vedano nel tempo della *Cotogna Duracina*, sono le due *Maddalene*, ossia la *Spiccagnola bianca* e la *Spiccagnola gialla* precoci: ma in parità di circostanze io ho sempre veduto la *Duracina gialla* maturare anche prima di quelle.

Oltre al merito della precocità, la *Cotogna Duracina* ha il vantaggio di resistere ad un lungo trasporto senza guastarsi, e di finire la sua maturazione nei cesti; cosicchè non solo non perde del suo gusto nel viaggio, ma ne sviluppa anzi qualche poco.

Bisogna però convenire che questa maturità artificiale è molto imperfetta, e che le pesche del commercio hanno spesso bisogno della qualità di precoci per essere gradite dai palati gentili.

PESCO COTOGNO DURACINO

Egli è in grazia dell'abuso di coglierle acerbe per renderle suscettibili di un trasporto un po' lungo che queste pesche non sono pregiate quanto lo meritano: coloro però che le raccolgono nei proprj poderi, e che le lasciano venire sulla pianta alla loro piena maturità convengono che queste pesche, senza mancare di sugo nè di delicatezza, possiedono un sapore che poche possono eguagliare, e hanno un aroma che non si trova in alcun'altra.

La *Duracina Cotogna* è conosciuta da tutti i pomologi, ma la varietà precoce non si coltiva che ne' paesi meridionali e sembra che non riesca bene che in essi: io non l'ho mai veduta a Parigi, e la credo rara in Piemonte ed in Lombardia: l'ho trovata abbondantissima e squisita in Valenza, in Malaga, ed in Cadice, e ne ho mangiate delle buone anche in Provenza; ma in nessun luogo l'ho veduta in tanta abbondanza e di tanta perfezione come nel Genovesato e specialmente in Savona.

Duhamel non ne descrive alcuna che si possa rapportare esattamente alla *Cotogna precoce*: L'*admirable jaune* N. 36. e la *Pavie jaune* n. 31. che dice portate a Parigi dalla Provenza, sono certo della specie delle *Cotogne duracine*, ma non sono precoci, e non hanno le proprietà della nostra. Io trovo il medesimo vuoto nelle Pomone Inglesi e nelle Tedesche, e dubito perciò che questa varietà sia poco conosciuta in quei climi: forse essa non vi gode della riputazione che ha fra di noi attesa la difficoltà della sua riescita: ma questa difficoltà non può aver luogo nello Stato Veneto e nella Toscana dove dovrebbe riescire a perfezione e dove merita di esser più conosciuta.

La *Duracina* precoce riesce raramente di seme: bisogna perciò moltiplicarla coll'innesto: la sua pianta non dura molto, ma produce assai o quasi costantemente, sicchè per conservarla e per averne dei frutti scelti è necessario diradarli poco dopo la loro allegagione: questa fecondità diminuisce per lo più in proporzione che l'albero invecchia; ma qualche volta invece essa si manifesta

PESCO COTOËNO DURACINO

straordinariamente nelle piante di una certa età, e allora è foriera di una morte vicina. Il diradamento in questo caso può evitarne la perdita immediata, ma è raro che la ritardi per molti anni.

Questa varietà ama, come gli altri Peschi, un terreno grasso ed umido; ma vuole nel medesimo tempo un'esposizione calda ed aprica, e non è che in questa che sviluppa il suo sapore e il profumo che la distingue.





*Proteogma Duroni Massima
o Giullona di Verona*

*Domenico Del Rio del. in. finale nell'Agosto 1826.
Bernardino Raschigni inc. in. del.*

PESCO COTOGNO
DURACINO MASSIMO
O
GIALLONE DI VERONA

PERSICA JULODERMIS COTONEA, *flore brevi-petalo, fructu maximo estivo, epicarpo flavo, sarcocarpo flavo, philosteo, delicatissimo, in ore liquescente, succo suavissimo. Vulgo, Cotogna Durona Massima, o Giallona di Verona. N. 15.*

La COTOGNA MASSIMA è la regina delle Pesche gialle, come la *Biancona* lo è delle bianche. Esse sono fra le Duracine ciò che sono fra le spicciacciole la *Burrona Massima* delle coste del Mediterraneo, e la *Poppa di Venere* della Lombardia. Sono le quattro grandi razze delle Pesche pubescenti, i quattro Capi-specie, intorno ai quali si riuniscono come secondarie tutte le altre varietà che conosciamo.

La *Cotogna Massima* è una Duracina gialla a giallo puro. I suoi fiori sono brevipetali, carnicini, picciolissimi. Il frutto è il più grosso nel genere, tondo, appena solcato dalla sutura propria alle pesche, coperto di una buccia gialla, nitida, quasi senza peluria, rare volte e solo per eccezione sfumato di una velatura leggiera di rosso. La polpa è gialla sino al nocciolo, che gialleggia esso pure. Non è carnosa come nelle *Moscadelle*, nè butirrosa come nelle *Spicciacciole*, ma è morbida, fina, gentile, e si scioglie tutta in un sugo dolce, fresco e senz'ombra d'acido.

Pesco Cotogno Duracino Massimo

PESCO COTOGNO DURACINO MASSIMO

La Cotogna Massima matura in Agosto. È la più grossa di tutte le Pesche. Io ne ho raccolte sovente del peso di 16 oncie. Si pretende che giungano qualche volta anche a 18, e il Porta dice che a Napoli ve ne sono anche di 2 libbre. La Cotogna prende queste dimensioni straordinarie nei giardini umidi e grassi, a danno però del sapore e della fragranza. Quelle che nascono dove non si adacqua non passano ordinariamente le dodici oncie.

Non vi è Pesca che sorpassi le Cotogne in sapore e in sugo. Gli Oltramontani, che le disprezzano, non ne hanno un'idea giusta, perchè nei loro climi non riescono. La Cotogna de' paesi settentrionali non è più la nostra *Giallona*. Anche là è bella, grossa, sugosa, ma la sua polpa è insipida e senza fragranza. Quindi le preferiscono la *Biancona*, la Poppa di Venere, le altre bianche, perchè l'acidulo che è proprio a questa specie ne cuopre l'insipidezza, e ne rileva il gusto.

Ma le Cotogne della Spagna, del Rossiglione, quelle del Regno di Napoli e del Genovesato non hanno rivali nel genere.

Ne ho mangiate delle squisite anche in Toscana, e specialmente nel Senese, e nel Pisano.

La piazza di Roma ne offre delle magnifiche. Quelle della Lombardia sono in generale meno fragranti, ma vi sono delle località ove riescono a perfezione. Tutti conoscono quelle del Lago Maggiore, di Varese, del Comasco, e quelle tanto vantate del Veronese, ove se ne vedono di dimensioni straordinarie, e ove sviluppano una delicatezza ed un sapore tale che ha meritato di dare alla varietà il nome di *Giallone di Verona*.

Il Milanese proprio, ed il Piemonte non hanno un clima così adattato a questa varietà. Essi le ricevono dai Laghi, o dal Genovesato. Le prime giungono a Milano in istato di perfezione, e vi sono pregiate, le seconde non giungono a Torino che cattive, perchè colte poco mature e portate con poca cura. Quindi non vi godono alcuna riputazione.

PESCO COTOGNO DURACINO MASSIMO

Il Nord della Francia non le conosce che di nome, e non si trovano che nelle collezioni dei Pomologi; ma si mangiano eccellenti in Provenza, in Linguadoca, e nel Rossiglione. Io ne ho vedute a Perpignano delle bellissime.

Gl'Inglesi ed i Tedeschi le coltivano pure, e i Pomologi le descrivono; ma confessano che non vi acquistano mai una polpa gentile, nè il sapore proprio alla specie. Quindi vi preferiscono le specie bianche, e fra queste le spicciacciole.

La Cotogna Massima si propaga coll'innesto. Si ottiene egualmente col seme, ed io ne ho avute spesso delle spontanee, che non si distinguevano dalle innestate; ma non consiglio gli amatori a limitarsi a questo secondo metodo. È bene il procurarsene coll'innesto, prendendolo sulle piante della razza già propagata. Esse sono sicure e non variano. Il seme corrisponde talora all'aspettativa, e talora la tradisce. È un mezzo di sorte che deve essere associato a quello di metodo, ma che non deve essere esclusivo.

La Cotogna Massima è agostenga. Si mangiano delle Cotogne anche in Settembre e Novembre, ma in quei mesi mai ne ho vedute della grossezza di quelle d'Agosto, nè vi ho trovato lo stesso sapore. La loro polpa è di una natura che esige un caldo forte e continuato per acquistare le qualità che la distinguono. Quindi allorchè il caldo è più temperato le Cotogne non sono più le medesime.

Tutti gl'insetti di estate perseguitano le Pesche nei paesi meridionali, e la Cotogna non va esente da questo flagello. I lettori ne troveranno dipinto uno dei più distruttori nella tavola che accompagna quest'articolo. Come però egli attacca indifferentemente tutte le specie, quindi mi riservo a parlarne nel Trattato sul Pesco.







*Pesca Duracina Bianca Tardiva
o Biancona di Verona*

*Geom. Del Rio disegnò in Finale nel 1822
Hess. Contardi incise in Livorno*

P E S C O
DURACINO BIANCO TARDIVO
O
BIANCONE DI VERONA

A. PERSICA IULODERMIS, *flore parvo, pene apetalò, fructu maximo, serotino, villosò, pulpa alba, nucleo adherente; epicarpo albescente, aliquando leviter colorato; sarcocarpo albo, succoso, delicatissimo, in ore liquescente, succo leviter acidulo, gustu gratissimo. Vulgo, Duracina Bianca Tardiva, o Biancona di Verona.*

Persica dura, carne candida, aliquando ex-albo-subrubente. C. B.

Pin. 440. Tournef. I. R. H.

Duracina Alba. Tabern. Icon. 996.

Pavie Blanc. Pavie Magdaleine. Duham. N. 35.

Newington (Peac de) Forsyth.

Biancona. Quadri della R. Villa di Castello. Quadro 7. N. 35.

LLa DURACINA BIANCA TARDIVA, conosciuta in Lombardia sotto il nome di *Biancona di Verona*, è una delle pesche più preziose che si coltivino.

I suoi fiori sono piccioli, quasi apetali, e coloriti di un rosso chiarissimo: spuntano in abbondanza nelle piante giovani e allegano con facilità, ma nascono rari nelle piante vecchie, e la loro allegazione è meno sicura.

Pero Duracino Bianco Tardivo

PESCO DURACINO BIANCO TARDIVO

L'albero è vigoroso, ingrossa assai, e dura molto. Io ne ho veduti di quelli che avevano 30 anni, e il di cui tronco aveva dieci oncie di diametro (20 centimetri).

Il frutto è uno dei più grossi nella specie. Ne ho raccolti nel mio Pomario più d'uno che pesavano 18 oncie, peso di Genova: i comuni sono del peso di 8 a 12 oncie.

La loro buccia è bianca, qualche volta sfumata di rosso nel lato battuto dal Sole, coperta di una lanugine leggiera e finissima, e non difficile a staccarsi dalla polpa, sebbene di sua natura aderente, siccome duracina; ma è forte, aspra, e non lascia gustare tutta la squisitezza di questo frutto quando si mangia senza levarla.

La polpa è duracina e aderente al nocciolo, ma il suo tessuto non è carnoso e compatto come nelle altre duracine: è molle, gentile, e pieno di sugo, sicchè quando si mangia non si distingue dalla polpa delle spiccagnole, che per un poco meno di morbidezza, compensata però da un'abbondanza di sugo, che la rende gentile e liquescente.

Il colore della polpa è bianco, all'eccezione di una zona presso al nocciolo, ove è ondata di rosso, e il suo gusto segue la natura di questa specie: è grazioso, senza avere lo zuccherino delle gialle, ed è rilevato da un acidulo leggiero, che lo rende ancora più grato.

La maturità di questa Pesca anticipa o ritarda secondo le località, e anche secondo gli individui quando è moltiplicata di seme; ma nel carattere della varietà essa è tardiva.

L'ho mangiata a Verona, a Milano, e sulle rive dei Laghi Lombardi dal principio alla fine di Settembre. Nel mio Pomario ne raccolgo delle bellissime sino alla metà di Ottobre.

È su questa varietà che ho istituite molte delle mie esperienze sopra la riproduzione di seme: ne ho ottenute moltissime piante con questo metodo, e ne sono sempre riesciti dei peschi a

PESCO DURACINO BIANCO TARDIVO

frutto bianco, grosso, delicato, succosissimo, ma aderente al nocciolo, e somigliante a quello che mi aveva forniti i semi, e solo con delle differenze nel volume e nell'epoca della maturità, qualità che hanno deteriorato in alcuni individui, e migliorato in altri.

Questo risultato non videsi alterato giammai nè dalla precauzione di seminarne alcuni colla polpa, ed altri col puro nocciolo, nè da quella di seminare i frutti prodotti da un innesto vivente sopra un piede di specie diversa. Si veda su di ciò la mia *Teoria della Riproduzione Vegetale*, pag. 54.

È difficile il poter decidere se questa varietà sia coltivata in Oltramonti, e molto più il determinare il suo nome.

Tutti i Pomologi parlano della *Duracina bianca*, ed io l'ho trovata in tutti i paesi ove si coltiva il Pesco, e ne ho vedute da per tutto moltissime razze. Nessuna però mi ha presentato i due caratteri che distinguono quella di Verona sopra delle altre, cioè la delicatezza della polpa e la grossezza, e aggiungerò ancora la facilità di distaccar la buccia dalla polpa.

Nel resto, essa appartiene alla classe delle *Duracine bianche*, e non la credo dovuta in origine che al seme di una varietà di questa specie forse già ingentilita, modificato di nuovo nella sua concezione, e portato dalle circostanze della fecondazione ad un massimo ingentilimento.

Le *Duracine bianche* le troviamo descritte e figurate da tutti i Pomologi, ora come precoci, ora come tardive, ora di un volume, ora di un altro, ma sempre aventi una buccia aspra e tenace, una polpa gentile e aderente al nocciolo, ma sugosa, e di un gusto acidulo, e grazioso; e queste qualità, portate ad un grado di massima perfezione, e modificate vantaggiosamente in qualche cosa, sono quelle che caratterizzano la nostra *Biancona*.

Il Tournefort, in seguito ai Botanici che lo hanno preceduto, registra le *Duracine bianche* fra le varietà del Pesco, sotto il nome di *Persica dura, carne alba*. Il Duhamel le descrive al N. 9.

PESCO DURACINO BIANCO TARDIVO

sotto il nome di *Pavie blanc*; *Pavie Magdaleine*, non dovendosi mettere nella classe delle bianche, come si è fatto da alcuni, la *Pavie de Pomponne*, descritta al N. 35, e portata nel nuovo Duhamel al N. 37.

Forsyth ne annovera diverse varietà. Una di queste matura sul principio di Settembre, e la chiama *Newington printaniere*, o *Newington de Smith*; un'altra matura sul fine del mese, e la chiama *la Vieille Pêche Newington*. Egli le descrive ambedue come *Duracine bianche*, e sembra che le riguardi come un frutto di moltissimo pregio. Non so intendere perchè egli aggiunga a queste una terza razza che considera come una varietà della vecchia *Newington*, e a cui dà il nome francese di *Pavie de Pomponne*, già consecrato da Duhamel alla *Duracina gialla*. Se questa è bianca come le due prime, è quella sola che si può rapportare alla nostra *Biancona*, giacchè nel clima di Londra essa deve avere necessariamente un po' meno di grossezza.

Tutti gli altri Pomologi, siano Inglesi, siano Tedeschi, si ripetono su questo punto, e descrivono delle *Duracine bianche*. Non ne trovo però alcuna nelle loro opere che sia caratterizzata in maniera per potersi rapportare alla Veronese.

Già abbiamo osservato che la grossezza, e una delicatezza di polpa che non si trova nel generale delle Pesche duracine, sono i due caratteri che distinguono la nostra *Biancona*: essi non prendono forse in nessun luogo lo sviluppo che acquistano nel Veronese. In quel paese se ne vedono delle bellissime, e in una quantità prodigiosa. Tutti coloro che hanno avuto luogo a mangiarne, o che ne hanno tirate le piante nei loro pomari convengono di questo, ed è perciò che è conosciuta in tutta la Lombardia sotto il nome di *Biancona di Verona*.

Nè siamo solo noi Italiani che le troviamo tali: anche gli Oltramontani spassionati, e osservatori, che hanno avuto occasione di trovarsi in Verona nella stagione delle pesche, e di gustarne,

PESCO DURACINO BIANCO TARDIVO

convengono di queste qualità. Ne abbiamo una prova nella testimonianza di uno dei più illustri Agronomi Francesi (*M.^r Bosc*), il quale all'art. *Pêcher* del Diz. d'Agric. stampato a Parigi nel 1809, confessando che le *Duracine* del clima Italiano sono migliori di quelle di Parigi, dice di aver mangiato a Verona delle *Pavies*, in paragone delle quali la *Pavie de Pomponne*, tanto distinta nelle tavole Francesi per la sua grossezza, non sarebbe che un aborto.

Ora questa varietà si è estesa nel Milanese e specialmente a Varese, e sulle rive del Lago Maggiore e dei Laghi contigui, da dove se ne provvedono i mercati di Pavia e di Milano. Ne ho mangiate pure delle squisite alle Isole Borromee, alla tavola del Sig. Conte Vitaliano Borromeo, culto amatore delle scienze, e sommo Botanico, il quale me ne favorì alcune del peso di oncie 15. Esse erano state prodotte nei giardini di Lesa, amenissimo Borgo, situato sulla sponda del Lago, in faccia all'Isola-bella, e famoso per la coltura dei peschi, la quale vi forma un oggetto di speculazione importantissimo, e dove il Sig. Cav. Visconti dice di averne raccolte del peso di oncie 18.

Non ne ho mai vedute nè in Toscana, nè in Genova, ma ne abbiamo molte in Finale, ove io ho riunite e le antiche piante, che ho trovate fra i nostri Amatori, e quelle che ho portate da Milano, senza potervi riconoscere differenza. La facilità con cui prosperano nei nostri giardini, mi fa credere che verrebbero egualmente in tutti i paesi, ove potessero godere di un clima dolce, come è quello del Veronese, e una coltura di orto. Ciò deve eccitare gli Amatori a propagarle, essendo senza contrasto una delle migliori varietà di questo prezioso genere di frutti e per la bontà, e per la bellezza.

La sola forse che rivaleggi con questa, e che vi somigli sotto diversi aspetti è la *Duracina gialla*, che i Genovesi chiamano *Gialla Agostenga*, e che risponde alla *Giallona di Verona* dei Lombardi, e alla *Grande Cotogna* dei Toscani. Essa prende la stessa

Pesco Duracino Bianco Tardivo

PESCO DURACINO BIANCO TARDIVO

groschezza della *Biancona*, e la sua polpa è quasi egualmente gentile e liquescente, ma è più precoce, e in vece dell'acido delle pesche bianche, ha il dolce proprio delle cotogne; quindi essa è da molti preferita alla *Biancona*. Io non deciderò fra le due, dipendendo la preferenza dalla diversità dei gusti: ma farò osservare che queste due varietà sono quelle che meritano il primato sopra tutte le pesche, perchè riuniscono insieme e il sapore delle duracine, e la delicatezza delle spiccagnole, e vi aggiungono di più una groschezza straordinaria, ed un'abbondanza di sugo che non si trova in alcun'altra.

È inutile il far parola della coltura di queste varietà. Chiunque conosce la natura del Pesco, sentirà facilmente che il terreno proprio per la *Biancona* è solo il Giardino.





Pesca duracina Bianca estiva

*Domènico Del Bionda in Fiore 1828.
Giuseppe Ricci inc. in Firenze*

PESCO

DURACINO BIANCO ESTIVO

A. PERSICA JULODERMIS, *flore parvo, fructu medio aestivo, pulpa alba, nucleo adhaerente; epicarpo albescente, maculaque rosea velato; sarcocarpo firmo, succo laeviter acidulo, gustu gratissimo. Vulgo, Duracina bianca estiva.*

Pesche bianche. Mat. in Diosc.

Maddalena bianca. Rè, Cat. di Bologna. Gallizz. 49. Targ. Diz. 211.

Persica dura, carne candida, aliquando ex albo subrubente. C. B.

Pin. 440. *Duracina alba*. Tabern. Icon. 996.

Pavie blanc — *Pavie Madeleine*. N. D. 34.

White avant. Brookshaw. Pom. Brit. T. 24.

La DURACINA BIANCA ESTIVA è una pesca che ha i caratteri di tipo, perchè si riproduce di seme con pochissima variazione: essa deve essere la madre delle poche varietà straordinarie che la coltura ha conservate, e delle molte a frutto meno gentile, che nascono di tempo in tempo dai noccioli, e che sono abbandonate.

L'individuo che presento nella tavola annessa, e che mi accingo a descrivere, è la fisionomia che l'arte ha fissata coll'innesto, e che si coltiva nei nostri giardini.

È una pianta di grandezza ordinaria: il suo fiore è brevi-petalo-bianchiccio: il suo frutto è tondo, di grossezza media, alternando fra le cinque alle otto oncie di peso, secondo la forza dell'albero, la sua età, e la quantità di frutti che porta.

Pesco Duracino Bianco Estivo

PESCO DURACINO BIANCO ESTIVO

La buccia è forte, tenace, aspra, velata di una leggierissima peluria bianca sopra un fondo bianco-cereo chiaro, che contrasta aggradevolmente colla sfumatura di rosso vivo che lo macchia dal lato del Sole. La polpa è carnosa, ma delicata e gentile; e il sugo che contiene è saporito, e rilevato da un acidulo appena sensibile, che lo rende più grato.

La Duracina bianca matura sul finire di Luglio: i suoi noccioli mi hanno date delle varietà maturanti in Agosto e in Settembre, ma non ne ho mai ottenute delle più precoci di quella che coltivo. Tutte erano duracine e bianche, nè differivano dalla madre che in pochi accidenti appena sensibili, e per lo più nella dimensione del frutto che è quasi sempre un poco più picciolo. Io credo che la nostra *Duracina* sia la madre della *Biancona di Verona*, varietà così distinta per la grossezza, e che le supera tutte nell'abbondanza di sugo. Difatto, i noccioli della *Biancona*, quando sono fecondi, riproducono delle Duracine bianche di tutte le dimensioni, e maturanti in diversi tempi fra il Luglio e il Settembre. È questa una prova che anch'essa è una delle modificazioni della specie a cui appartiene la *Bianca estiva*, e che non ha acquistato il volume straordinario, e il sugo che la distingue che a spese della sostanza generativa.

Fra tante varietà la *Bianca estiva* che io possedo, è una delle più preziose, e merita di essere conservata identica sia per la sua bontà, che per la sua precocità, e per la sua bellezza. La Toscana, il Piemonte, e più specialmente la Lombardia, coltivano molte *Duracine bianche*, ma sono tutte tardive.

I Francesi le coltivano ancora, e le distinguono col nome di *Pavie blanc*. La Pomona Britannica le figura sotto quello di *White Avant*. T. 24. Io però dubito che questa specie di pesche possa acquistare in quei paesi la maturità sufficiente per conservare il pregio che le è proprio.





Pesca damaschinea duracina

Domenico Del Rio disegnò in Firenze 1826.
Giuseppe Pera incise in Firenze 1829.

PESCO

DURACINO GIALLO SEROTINO

A BUCCIA PAONAZZA

O

DAMASCHINO DURONE

PERSICA JULODERMIS, *flore brevi-petalo, fructu magno serotino; epicarpo ex violaceo rubescente; sarcocarpo philosteo, flavo, prope endocarpum rubente; pulpa dulci carnosae, gustu saccharato. Vulgo, Pesca Damaschina Durona.*

LE DAMASCHINE sono le pesche del Settembre: esse tengono uno dei primi posti fra le pesche dei paesi meridionali, e si dividono in un gran numero di varietà tutte belle e tutte eccellenti.

Ve ne sono delle Duracine e delle Spiccacciole: in generale le prime sono più grosse. Quella che abbiamo figurata pesava una libbra (33 gramme), ma ne ho avute di 15 e 16 oncie (44 gramme).

La forma delle *Damaschine Duracine* ha qualche cosa di proprio che le distingue: divise come le altre da una suttura che le taglia dal picciuolo alla punta, esse presentano come due labbri, uno de' quali è più rilevato dell'altro, in modo che sembra una costa che principia alla base del frutto, e finisce alla cima ove si prolunga un poco, ritorcendosi in punta come un becco.

La buccia è gialla, ma l'azione del Sole la copre da un lato di un rosso violaceo denso, che dà nello scuro, e nella parte chiara la sparge di un rosso a fiocchetti, che somiglia a tante pennellate.

Pesco duracino giallo serotino

PESCO DURACINO GIALLO SEROTINO

La polpa è carnosa, e di un giallo carico, che si tinge di rosso presso al nocciolo: non ha il profumo delle *Pesche Moscadelle*, nè la liquescenza delle *Cotogne*, ma è dolce, senz'acido, e non manca di sugo.

Il nocciolo è grosso e rilevato, colorito di un rosso bruno densissimo, investito tenacemente dalla polpa che ne empie le incavature, e ne prende il colore.

La *Damaschina* è la razza più spontanea che si conosca.

Nel mezzogiorno dell'Italia non s'innesta in verun luogo: i noccioli la riproducono senza degenerazione, e con una facilità prodigiosa. Le varietà che ne sorgono sono tutte buone, la massima parte belle, e spesso magnifiche. Nel Genovesato tutte le vigne sono piene di *Damaschine* superbe, che scendono in profusione dai villaggi i più alti, ove non si trovano quasi mai nè *Cotogne*, nè *Moscadelle*, e molto meno le varietà gentili delle specie bianche.

È la pesca che si adatta di più ai terreni di montagna, e che vi giunge alla maturità senza perdere di sapore o di colorito. Non è difficile nella coltura, e vien bene nelle vigne come nei giardini, nei luoghi aprichi come nelle valli, vicino o lontano dal mare senza differenza.

I suoi fiori sono sempre abbondanti, e per lo più allegano bene: i frutti resistono alle picciole contrarietà delle stagioni, e meno il caso di sconcerti gravi di meteore straordinarie, o di mancanza assoluta di nutrimento, ingrossano anche senza diradamento, e acquistano tutta la maturità senza guastarsi.

Il commercio tira un partito da queste pesche, perchè sostengono il trasporto, e perchè si prestano alla disseccazione al sole, tagliate in liste, e servono così nell'inverno ad arricchire le tavole come gli altri frutti secchi.

Il solo svantaggio di queste pesche si è d'essere serotine: cominciano sul principio di Settembre, e in quella stagione il diletante il più appassionato è già sazio di pesche. Dopo di averne

PESCO DURACINO GIALLO SEROTINO

cangiate tante comincia a desiderare le pere autunnali e i fichi; e la delicatezza salubre delle une, e il miele squisito degli altri, unito alla novità, riescono facilmente a fare scomparire un frutto, che ha esercitato il palato per più di due mesi, e che ha esaurite tutte le modificazioni possibili nella specie.

Ciononostante le prime *Damaschine* si sostengono ancora non tanto per la loro bellezza, quanto per il loro sapore; ma quelle che maturano sul finir del mese, cominciano a perdere nel gusto, e le ultime finiscono per essere scipite.

Le *Damaschine* non sono sconosciute nei paesi settentrionali, e vi nascono spontanee come da noi, ma non vi prendono mai molto sviluppo, e vi maturano difficilmente. Pare che i Pomologi le distinguano col nome di *Pesche di Vigna*, o *Persiques*: essi però ne fanno poco caso, perchè nei paesi ove hanno scritto, non le possiedono nella loro bontà. I paesi meridionali invece ne sono abbondantissimi: io l'ho trovate in Romagna, in Toscana e sulle piazze di Roma, e da per tutto abbondanti e magnifiche. Il regno di Valenza ne ha in profusione, e di una grossezza straordinaria. Ne ho vedute delle bellissime in Provenza e nel Rossiglione. La *Damaschina* deve essere la razza dominante nell'Asia minore e nei luoghi della Costa d'Africa ove si coltivano i peschi.







Pesca Ibrida
Metà Pesca, e Metà Pesca-Noce

Barzotti dip. in Bologna — Luigi Garibbo inc. in Firenze

PESCO

I B R I D O

MALUS PERSICA HYBRIDA, *fructu mixto, epicarpo partim glabro partim pubescente, sarcocarpo flavo, succoso sapido, endocarpo non adhaerenti, semine sterili. Vulgo, Pesco Ibrido. Pesco di Bizzarria.*

IL PESCO IBRIDO è uno di quei fenomeni che la Natura mette di quando in quando sotto i nostri occhi per fissare l'attenzione dell'Agronomo sopra il mistero della generazione.

Otto sono le specie che formano il genere *Persica*. (1) I Botanici antichi le avevano riguardate tutte come varietà. I caratteri principali che le legano insieme sono così decisi, e quelli che le dividono sono così leggieri, che era facile il cadere in quest'equivoco. Se però si avesse avuto la cura di sottoporle alla prova delle seminagioni, si sarebbe riconosciuto che i caratteri che le distinguono sono permanenti, e non si confondono mai.

È questa la prima condizione delle specie, e quella che le determina con più sicurezza (2). Nel nostro caso ve ne una seconda, e consiste nell'ordine in cui si mostrano. In qualunque luogo si esamini il *Pesco*, e qualunque ne sieno le condizioni, ei presenta sempre una divisione primaria, che ne fa due specie principali, suddivise in due secondarie, le quali si dividono di nuovo in due altre, e formano così otto specie distinte, ma disposte quasi a gradini e come subalterne le une delle altre.

Pesco Ibrido

PESCO IBRIDO

Le due prime si distinguono per la buccia, che nel frutto delle une è vellutata, e in quello delle altre è liscia; e costituiscono le due specie conosciute sotto i nomi di *Pesche vere*, e di *Pesche-noci* (3).

La seconda divide le une e le altre in *Spiccacciole*, e *Duracine* (Pêches, et Pavies). La terza le divide tutte quattro in *Pesche-gialle*, e in *Pesche bianche* (Pêches à chère jaune et Pêches à chère blanche).

Tutte queste specie si riproducono di seme, e conservano costantemente nelle generazioni che si succedono i caratteri *tipici* che le distinguono, e tutte si diramano in *fisionomie* sempre varie e sempre distinte, ma sempre rinchiuse nel cerchio dei caratteri della specie, dalla quale provengono.

Poche piante in natura presentano una distribuzione così simmetrica e disposta in un *ordine lineare* e graduato così singolare. Io non ne conosco un eguale che nel genere *Citrus* (4).

Pare che la Natura, per una di quelle bizzarrie, che tengono alla ricchezza inesauribile delle sue forme e delle sue combinazioni, abbia voluto presentare in questi due generi un esempio di quella simetria graduale e gerarchica che piace tanto all'uomo, e che si incontra così di raro nel mondo organico. I metodisti, legati alle loro abitudini, non si sanno piegare a riconoscerla; e, ragionando nel sistema d'idee adottato dai Naturalisti, non possono concepire un ordine di specie dipendente da un altro. Io convengo che questa disposizione è insolita, e convengo che l'idea della specie non si può combinare con quella di dipendenza: ma se si esamina bene quest'ordine gerarchico nei due generi dei quali è questione, si riconosce che la dipendenza che ripugna non è che apparente, mentre esse non procedono le une dalle altre come le *razze* e le così dette *varietà*, ma esistono isolate ed indipendenti senza mai confondersi l'una nell'altra. Tutte sono feconde, tutte riconoscono la loro origine dalla creazio-

PESCO IBRIDO

ne, e godonò tutte della *stabilità* propria alle specie nei caratteri *tipici*, e della *varietà* indefinita che deve distinguere gli individui nelle modificazioni *fisionomiche*. Esse dunque non escono dall'ordine della Natura, nè il loro modo di essere ripugna all'idea fondamentale dell'unità della specie. La sola differenza che le distingue dal generale delle specie è la suscettibilità di combinarsi fra loro nella riunione dei sessi, e di formare con ciò degli esseri terzi conosciuti sotto il nome di *Ibridi*.

Il Pesco singolare che forma l'oggetto del presente articolo offre una prova di tale privilegio. È questo un frutto che è stato sotto i miei occhi, e posso rispondere delle qualità che lo distinguevano, ma non posso dare la descrizione della pianta che lo ha prodotto, perchè non sono riuscito a rinvenirla. Essa probabilmente è perita senz'essere stata osservata, e perciò senz'essere stata *fissata dalla coltura* (5). Fortunatamente però ne esiste una consimile in Inghilterra riconosciuta da uno dei più distinti botanici di quel paese, e ne sono esistite alcune altre in Italia, sulle di cui qualità non vi è luogo a dubitare perchè constatate da persone senz'eccezione.

Nel dare la descrizione di quella che ho veduta e che ho fatta figurare nella tavola annessa a quest'articolo, io darò un ragguaglio di ciò che ho potuto raccogliere sopra ciascuna delle altre; e con ciò porrò i miei lettori in istato di formarsi un'idea dei diversi fenomeni dell'*ibridismo* che si sono fin ora sviluppati nel Pesco.

La prima di cui si conservi memoria è quella descritta dal Lastri in un Discorso letto all'accademia dei Georgofili di Firenze, e stampato nel Giornale d'Italia n. 32, in data del 27 Novembre 1775, tom. 10, ediz. di Venezia.

Il Lastri racconta che nell'orto della Chiesa Parrocchiale di San Pietro a Lecore situata fuor di Firenze, *un pesco di seme e non raggentilito dal nesto* diede i suoi primi frutti nel 1770, i qua-

PESCO IBRIDO

li furono tutti spicciaccioli. Nel 1772 ne diede una gran copia, parte dei quali furono spicciaccioli come i primi, e maturarono sul cominciar di Settembre, e parte maturarono sette in otto giorni dopo, e riescirono *Cotogne bianche* (così nel testo, cioè *Duracine bianche*) le quali non lasciano il nocciolo e di sapore uguale ad altre di una pianta di tale qualità che si trovava nell'orto medesimo.

Il Giornalista, nel riportare il fatto raccontato dal Lastri, cerca di spiegarlo coll'azione delle polveri fecondatrici dei vicini *Cotogni*, le quali, trasportate dagli insetti nelle ovaja dei fiori della *Spicciacciola* devono averle modificate in maniera da cangiarle in pesche *Cotogne*. Egli fonda questa sua spiegazione sulla teoria dell'*ibridismo* stabilita da Linneo e sull'esempio dell'Arancio di Bizzarria descritto dal Manni; e con ciò non si allontana molto dal vero. Ma se si esamina bene la cosa, si riconosce che, nell'applicazione dei principj al fatto, egli ha preso un equivoco, mentre ha attribuito al polline de' fiori del vicino *Cotogno* ciò che doveva cercarsi nel polline di un *Cotogno* vivente all'epoca della concezione del germe da cui era provenuta la pianta *ibrida*.

Il polline dei *Cotogni* che fiorivano allora poteva penetrare nei fiori della pianta che l'anno avanti aveva dati i frutti *spicciaccioli*, e poteva combinarvi dei germi ibridi, ma non poteva cangiare le ovaia che formavano il rudimento dei frutti, nei quali si dovevano cangiare. Esse costituivano il talamo in cui il polline estraneo poteva combinarsi colle mollecole femmine che vi erano contenute; e in questo talamo si poteva combinare una concezione anormale che avrebbe dato origine ad un seme ibrido, il quale, diventato pianta, poteva sviluppare il fenomeno in questione.

Ma l'*ibridismo* della pianta descritta dal Lastri era già nella sua organizzazione, e perciò doveva ripetersi dalla sua concezione. Prodotta da un seme proveniente dal miscuglio dei principj sessuali delle due specie, aveva in se stessa i due *moduli* sui quali

PESCO IBRIDO

si combinavano le mollecole primigenie che si legano in gemme, e queste perciò ora si aprivano in fiori a frutto *spicciaccio*, ora in fiori a frutto *cotogno*, e potevano ancora aprirsi in fiori a frutto misto (6).

Il nostro intelletto non può farsi facilmente l'idea del come succedono queste combinazioni, ma non ripugna a concepirne la possibilità.

Consecrata in questo caso dai fatti, ed esclusa in tutte le altre ipotesi dalla ragione essa diviene evidenza nel sistema delle mollecole primigenie, nel quale solo, i fatti, che si offrono alla nostra vista, trovano una spiegazione (7).

Il secondo esempio di Peschi Ibridi mi venne mostrato in Ferrara dal Sig. Professore Campana al quale fui diretto nel Novembre del 1821, dal di lui cognato il dottor Targioni Tozzetti, il quale mi onorava della sua amicizia, e ai di cui consigli ed aiuto io mi riconosco debitore in gran parte della riuscita di questa mia intrapresa.

Il Sig. Campana possedeva la pianta nel suo Giardino. Io non giunsi in stagione da poterne vedere i frutti, ma il Sig. Professore m'assicurò ch'essa produceva ogni anno *Pesche-veri* e *Pesche-noci*, gettando irregolarmente e senza sistema molti fiori, alcuni dei quali allegavano delle *Pesche pubescenti*, ed altri delle *Pesche lisce*. Io non rammento se mi abbia parlato di frutti misti, nè trovo averne fatta menzione nelle mie memorie.

Un terzo esempio di questo fenomeno esiste in Inghilterra, e mi consta da una lettera dell'illustre mio amico il Sig. Prof. Savi di Pisa, il quale me lo annunciava da parte del Sig. Knight Presidente della Società d'Orticoltura di Londra in occasione che gli feci passare per di lui mezzo diversi esemplari della mia Teoria della Riproduzione vegetale.

Io ignoro le particolarità di quella pianta di cui mi fece dar notizia il Sig. Knight senza descriverla, ma mi pare che l'annun-

PESCO IBRIDO

ziasse come un'ibrida del Pesco a frutto pubescente, e del Pesco a frutto liscio. Certamente essa sarà stata moltiplicata in quel paese classico, e col tempo si propagherà presso dei dilettanti, e formerà un monumento prezioso per la storia del Pesco, e per quella dell'Ibridismo.

Il quarto ed ultimo esempio che possa offrire ai miei lettori di un fenomeno così interessante è quello che ho avuto sotto i miei occhi nel 1820, e di cui ho conservata la figura nel disegno che accompagna quest'articolo.

Era nel Settembre del 1820 in Modena, e visitava i frutti del mercato, quando mi si offerse alla vista una pesca, metà della quale aveva la buccia liscia e lucente come quella delle *Pesche-noci*, e l'altra metà era vellutata come si vede nelle *Pesche-veri*. Invano cercai di sapere dalla fruttivendola da chi l'avesse ricevuta e dove ne esistesse la pianta. Essa l'aveva comprata da un contadino che non conosceva mista a molte altre pesche e confusa con esse, e non ne sapeva di più.

Lieto di quest'incontro, la comprai e partii per Bologna dove aveva nel Sig. Luigi Bazoli un disegnatore intelligente capace di renderla con precisione e con verità. Essa fu disegnata il 9 Settembre e ne fu eseguito lo spaccato il giorno 11 successivo alla presenza del mio rispettabile amico il Sig. Contri Prof. di Agraria in quella Università. Il suo esterno presentava i caratteri delle due specie nel modo il più pronunziato. Da una parte la divisione era marcata da una linea ossia da una leggiera solcatura longitudinale, che dal peduncolo andava sino alla punta. Dalla parte opposta la buccia era continua, e le due specie si confondevano insieme degradando l'una nell'altra in un modo regolare ed insensibile. Nel tagliarla, la buccia dalla parte liscia resisteva al coltello e quella della lanuginosa cedeva senza sforzo. L'interno era più confuso e la separazione delle specie era più equivoca. L'occhio non vi distingueva una differenza che fosse sensibi-

PESCO IBRIDO

le. La polpa era spicciacciola in ambo i lobi, gialla, tinta di rosso nella parte interna che abbracciava il nocciolo, al quale però non era attaccata, e del quale non conservava quasi neppure l'impronta. Il nocciolo era oblungo, compresso, reticolato, asciutto, e così poco aderente alla polpa, che appena conservava nelle incavature che lo solcavano qualche resto dei pochi filamenti polposi che vi si erano introdotti. Per rappresentare nel disegno con maggior esattezza le due diverse specie anche nel loro interno, io feci aprire il frutto in controsenso coll'ajuto del coltello, ossia nella sua circonferenza per largo, ma questa precauzione non produsse l'effetto che ne sperava perchè l'occhio non vi potè distinguere alcuna differenza. Il palato fu più felice. Al senso la polpa era tutta egualmente gustosa, delicata come è sempre nelle spicciacciole, sugosa e senza vena di acido; ma la parte liscia pareva avere una certa maggiore carnosità e un gusto più forte.

Tale era la Pesca Ibrida che ho fatta rappresentare dal Sig. Bazoli, e la di cui figura accompagna quest'articolo. Il suo nocciolo fu seminato nell'Aprile successivo ma non germinò. Io credo che fosse sterile ossia senza mandorla, e mi duole di non averlo aperto per constatare questa circostanza importante per la scienza.

Ecco dunque tre esempj di *Ibridismo* nelle Pesche, e quattro col Pesco di Londra.

Quello del Lastri era una combinazione di *Duracino* e di *Spicciaccio* sulla medesima pianta e produceva frutti di ambe le specie, ma separati ed aventi ciascuno i suoi caratteri proprj.

Quello di Ferrara presentava un fenomeno consimile a quello del Lastri, ma le specie che vi si trovavano combinate erano il *Pesco vero* e il *Pesco-Noce*.

Quello di Londra pare una ripetizione di quel di Ferrara.

Il Pesco di Modena presentava invece un capriccio più complicato, perchè la combinazione delle due specie si esprimeva in un medesimo frutto.

PESCO IBRIDO

Nell'insieme di questi quattro individui si trovano compresi i diversi esempj di ibridismo di cui si abbia l'idea.

Nessuno però gli riuniva insieme come li riunisce l'Arancio famoso chiamato la *Bizzarria* (8).

Se si potessero scorrere i campi del Rio della Plata e di molte regioni dell'America, dove i Peschi spontanei cuoprono i terreni ancora intatti, o dove nelle colture vivono a migliaja senza che l'innesto ne cangi i caratteri prima che si spieghino, come succede in Europa, forse si incontrerebbe anche quest'ultimo esempio.

Allora si potrebbero istituire delle esperienze per decidere la grande questione della sterilità degli *Ibridi* (9).

I Naturalisti sono ancora divisi su questo punto, e l'illustre Decandole ne propone la soluzione come di un problema. L'esempio del Regno animale, e i principj di convenienza e d'ordine che la natura segue in tutte le sue operazioni lo sciolgono per la negativa. Ma nel Regno Vegetale i fenomeni della generazione sono così complicati che ad ogni passo si incontrano anomalie difficili a conciliarsi.

Io non credo che possa mettersi in dubbio che non esista in natura una successione di *Ibridi* divenuta *specie*, ma pare riconosciuto che vi sono esempj di *Ibridi* e di mostri che sono fecondi.

Per uscire da questo laberinto bisogna cominciare per distinguere gli *Ibridi di specie* dagli *Ibridi di varietà* o di razza, o per meglio dire gli *Ibridi veri* dai *meticci*.

L'ibridismo di *varietà* non è un vero ibridismo. È un incrociamiento dei sessi di un individuo con quelli di un altro non solo fra *individui pianta* ma ancora fra *individui fiore* (10), e da questo incrociamiento provengono individui a fisionomie straordinarie che non sono *tipiche* ma che sono *normali* e che perciò riescono fecondi. L'ibridismo di *razze* segue le stesse leggi di quello di *individui*. Subito che l'azione degli ambienti sopra una successione non interrotta di generazioni ha formata una razza, essa spiega linea-

PESCO IBRIDO

menti particolari che si estendono ai principj sessuali, e che, continuando nello stato di cose in cui si sono formati, si fanno permanenti. (Vedi Savi pag. 345, e Pomona Ital. Art. Uva di Bizzarria). Allora, se queste razze si incrociano ne risultano combinazioni ancora più complicate; e i figli che ne provengono portano fisionomie che si allontanano ancora di più dalle tipiche, ma che sono normali come le prime, e perciò godono anch'esse della fecondità (11).

Ora io credo che la massima parte degli esempj di ibridismo che si citano appartengano a queste due classi di esseri provenienti da tipo comune piuttosto che a specie diverse. Le poche eccezioni che conosciamo si limitano a quelle specie vicine i di cui caratteri sono tanto omogenei che hanno dato luogo a dubitare se sieno specie o varietà. Tali sono gli Ibridi del genere *Citrus*, quelli del genere *Persica* e quelli del *Cerasus* e forse molti altri dei tanti citati dai Fisiologi. (Vedi Decand. Physiol. Veg. p. 698 a 720). Gli Ibridi di Mandorlo e Pesco, di Albicocco e Susino e simili sono ancora a provarsi. Gli esempj che ci sono dati per tali ne offrono a dir vero i caratteri ma non esiste un fatto ben constatato che ne costituisca la prova (12).

La questione si riduce dunque agli Ibridi del *Citrus* e del *Persica* e a certi mostri, i quali, avendo i caratteri stessi degli Ibridi e un'origine analoga, imbarazzano anch'essi colle anomalie che spiegano. Io ho seguitato per molto tempo i fenomeni degli uni e degli altri, ed ecco il risultato delle mie osservazioni.

L'*Arancio di Bizzarria* (*Citrus Aurantium Indicum limo-citratum* Traité du Citrus: n. 29. p. 145) è un'Ibrida evidentissima. I suoi rami producono promiscuamente, e con una irregolarità singolare e capricciosa *Arancie-forti* (*Bigarades*), *Cedrati*, e frutti composti di *Arancia-forte* e di *Cedrato*, in proporzioni sempre varie e di forme sempre diverse (13).

I frutti composti sono sempre privi di semi, e perciò *muli*

PESCO IBRIDO

completi, assolutamente incapaci di riprodursi, ma le *Arancie pure*, e i *Cedratì puri* chiudono talora qualche grano.

Io ne ho seminati molti, e mi è riuscito di vederne germogliare alcuni di quelli delle *Arancie pure*, ma le piante che ne sono venute sono riuscite *Aranci forti*, e sembrano ritornate allo stato normale.

L'*Arancio bianco*, (*Citrus Aurantium Sinense fructu variegato*. Gal. *Traité du Citrus* n. 39 p. 165), che si annunzia per un ibrida dell'*Arancio dolce* e del *Limone*, portando il frutto in forma d'*Arancio*, ma col color del limone, listato di striscie al principio verdi, e nella maturità del rosso rancio delle *Arancie* e cogli spicchi a sugo dolce, contiene quasi sempre dei grani grossi e ben formati, i quali seminati si aprono in un germoglio bianco-giallognolo come il frutto, il quale però non prospera, e che a capo di alcuni mesi finisce per morire.

Gli *Aranci a foglia di salice* (*Citrus Aurantium Indicum Salicifolium*, *Traité du Citrus* p. 130. n. 19), mi hanno date delle piante le di cui foglie avevano le forme di quelle della pianta madre ma che non erano identiche nemmeno in blocco e presentavano delle modificazioni più che fisionomiche. Il loro seme però riproduce la varietà e non ritorna, almeno per la prima generazione, al tipo.

Il *Chinotto* pare piuttosto un mostro che un Ibrido. Io ho seminati più volte dei grani del *Mirtifoglio*, (*Citrus Aurantium Indicum caule et fructu pumilo myrthifolium*. *Traité du Citrus* n. 22 p. 134) il quale ne abbonda, ed ho ottenute delle piante eguali a quelle che mi avevano fornito il seme. I grani del *Chinotto comune* sono rarissimi: ne ho rinvenuti però qualche volta e gli ho seminati. La maggior parte o non hanno germogliato, o sono periti dopo una vita languida di alcuni mesi. Alcuni pochi sono cresciuti, e hanno sviluppati i caratteri dell'*Arancio forte*, o delle forme proprie che non sono nè l'uno nè l'altro, e in questo

PESCO IBRIDO

momento giunti già all'età di otto a dodici anni non fruttano ancora.

Due semi di *melarosa* (*Citrus Aurantium Indicum fructu stellato*. G. Tr. du C. n. 28, p. 144), che sono riescito a trovare in un grandissimo numero di frutti aperti a tale oggetto, mi hanno date due piante che vivono nel mio giardino e che sono prospere: ma non somigliano alla pianta madre, e presentano invece nei frutti un esempio di mostruosità di una complicazione straordinaria. La loro forma esteriore e il loro colore si avvicinano un poco a quelli delle *melarose*, ma sono in generale costate e aperte più o meno sulla cima, da dove sbuccia un secondo frutto guazzabugliato, il quale è un composto di frutti imperfetti ed infirmi, ora intrecciati fra loro, ora chiusi uno dentro dell'altro e in parte sboccianti fuori del frutto principale, sul quale formano come una corona irregolare e capricciosissima.

Tutte queste piante vivono nei miei giardini, e posso farle vedere a chi lo desidera. I fiori mostruosi conosciuti sotto il nome di *fiori doppi* presentano gli stessi fenomeni. Io non credo che provengano sempre da fecondazioni ibride o da incrociamenti di razze: essi al contrario sono per lo più l'effetto di fecondazioni sproporzionate fra individui della medesima specie e in istato normale. Il loro carattere essenziale è il *mulismo*, e così possono equipararsi agli Ibridi. Ebbene; anche questi portano qualche volta dei semi. Siccome nello stato normale sono forniti di molti stami, e le loro ovaja contengono molti ovoli, così non tutti abortiscono. Ben sovente in mezzo a dei ciuffi di un tessuto irregolare avente per lo più delle forme petaloidali spiegano qualche antera contenente del polline, e qualche volta chiudono qualche ovolo. In questi casi se questi ovoli sono fecondati dal polline di una pianta normale, il seme vi è concepito, e allora è fecondo.

Le piante che provengono da questi semi offrono però dei risultati non sempre eguali. Il più sovente esse spiegano qualche

PESCO IBRIDO

mostruosità ora minore ora maggiore di quella del padre, e sono quelli dai quali si ottengono quelle piante a fiore stradoppio (Flo-re plaeno) nel quale gli organi sessuali sono alterati totalmente, e che perciò presentano un *mulismo* completo. Qualche volta però esse ritornano allo stato normale e spiegano dei fiori perfetti, aventi tutti gli organi della generazione come i tipi.

Queste differenze dipendono dagli accidenti della concezione, la quale può essere più o meno regolare nei diversi ovoli di un medesimo fiore in ragione della maggiore o minore omogeneità degli atomi elementari che concorrono a combinarvisi.

Io sono persuaso che il *Pesco Ibrido*, messo all'esperienza, seguirebbe lo stesso sistema. I frutti misti devono essere necessariamente *muli*, perchè il Pesco non ha che un ovajo e questo in generale non ha che un ovolo, ma i frutti distinti possono essere fecondi. Le *Pesche lisce pure* possono contenere un grano perfetto; e questo, seminato, deve produrre delle piante a frutto liscio. Quelle a buccia vellosa devono dare delle piante di *Pesche vere*. Così le *Spiccacciole* e le *Duracine* devono dare ciascuna delle piante della loro specie rispettiva.

Ecco la soluzione del gran problema della sterilità delle Ibride. Le piante che hanno questo carattere sono necessariamente mostruose. Combinate nella loro concezione dal miscuglio di molecole essenzialmente differenti, ma affini, e legate imperfettamente più dalle forze di affinità chimica che da una corrispondenza nelle forme, esse non possono avere una organizzazione perfetta, ma l'hanno tale da goder della vita e da poter segregare nella loro vegetazione un numero indeterminato di *mollecole-modulo* delle due specie. Se queste molecole si trovano riunite negli organi florali vi si combinano come si sono combinate quelle che hanno formato l'embrione della pianta madre, ma la loro combinazione si apre in un guazzabuglio ancora più complicato, il quale non può sviluppare gli organi della generazione e che si

PESCO IBRIDO

risolve in un corpo irregolare e spiegazzato, e perciò sterile. Se poi si dà il caso che si incontrino nello stesso organo florale le mollecole di una specie sola, allora la combinazione si fa più facilmente, e ne sorte un tutto organico quasi normale nel quale si sviluppano i sessi, e che qualche volta allega dei semi. Questi semi però non provengono che dalla combinazione di principj omogenei, e per conseguenza non riproducono che la specie che gli ha forniti, e così l'ordine delle generazioni ritorna allo stato normale.

La Natura, inesausta nelle sue combinazioni, ma regolare, ha posto con ciò un confine a quelle aberrazioni preordinate che costituiscono una parte delle ricchezze del mondo organico, e ha assicurato in tal modo l'inviolabilità delle leggi che lo reggono e la stabilità delle forme fissate dalla Creazione.

N O T E

(1) Nessuno sin ora ha fatto un genere del Pesco. Linneo lo aveva unito al Mandorlo, e aveva fatto il genere *Amigdalus*. I Botanici che sono succeduti a Linneo, hanno seguito il suo esempio. Tutti sono stati tratti a questa riunione dall'idea in cui erano che il Pesco non formasse che una specie sola. Ma se si riconoscesse invece che ne fa otto, come io credo di poter dimostrare, allora non vi potrebbe essere difficoltà di dividerlo dal Mandorlo, e farne un genere a parte. Pochi poi seguiranno l'opinione del Sig. Knight il quale pretende che « il Mandorlo comune e il Pesco formino una specie sola, sicchè una coltura conveniente continuata per molte generazioni successive possa cangiare un Mandorlo in Pesco e viceversa ». Vedi Lettera di Tommaso Andrew Knight Presidente della Società di Orticultura di Londra sopra un Pesco prodotto dal seme di un Mandorlo, letta alla Società il 7 Ottobre 1817.

(2) « La costanza dei caratteri negli individui riprodotti per seme è il criterio della legittimità, » dice l'illustre Cav. Savi nelle sue Istituzioni Botaniche pag. 305. « Ma non bisogna contentarsi di una sola riproduzione. Conviene più volte ripeterla, perchè in alcune razze i caratteri spurj non spariscono alla prima. » È questo un canone fondato sull'esperienza e sulla ragione: vi sono però dei fatti che sembrano contraddirlo, mentre è certo che tra i Vegetali si formano delle *razze* che godono di una tale permanenza. Questo fenomeno è dovuto all'azione continuata degli ambienti esterni sulle funzioni della vegetazione e perciò sugli organi e sopra i principj della generazione.

Così esso non dura che quanto durano queste influenze; e, dal momento che cessano, gli organi e la sostanza sessuale si ravvicinano di nuovo alle forme *tipiche*, e i caratteri spurj spariscono. Ma per giungere a questo risultato, non bisogna, come osserva giustamente il Savi, contentarsi di una sola riproduzione. Bisogna ripetere la prova e variarne le condizioni. A questo proposito si legga la mia Memoria sulla Canapa premiata dalla Reale Società Agraria di Torino, e stampata nel Calendario Georgico della Società nel 1829.

(3) Il Sig. Decandole è stato il primo a riconoscere due specie nel Pesco, cioè la *Pesca vellutata* (*Pêche veloutée*) e la *Pesca liscia* (*Pêche à fruit lisse*). Vedasi la sua Flora Francese. Il nuovo Duhamel ritorna all'antico sistema, e dice che questi caratteri non sono sufficienti a formare una *specie naturale*, (*espèce naturelle*. Così nel testo). Io non intendo l'epiteto, perchè non concepisco una specie che non sia nella Natura. Ei perciò le

N O T E

considera come *due razze dovute alla coltura*. Così, egli riguarda egualmente come *razze* le *Spiccacciole* e le *Duracine*, e chiama *Varietà secondarie*, tutte le altre modificazioni che si trovano nei frutti di questa pianta. Io mi rimetto ad altra occasione a dimostrare che non vi è regola per distinguere i *caratteri specifici* dalle *modificazioni fisionomiche*, mentre se ne incontrano molte fra queste seconde che sono più marcate di certi caratteri, i quali pure distinguono patentemente due specie. La costanza nella riproduzione è la sola regola che possa determinare l'importanza dei caratteri. Quanto alle *Varietà secondarie* si legga la Nota n. 5, di quest'articolo.

(4) Il genere *Citrus* si mostra anch'esso in un ordine lineare e gerarchico come il *Pesco*. Ei comincia per dividersi in due specie ben pronunciate, cioè in *Cedro* e in *Arancio*, e queste due specie si suddividono ciascuna in due altre, cioè, la prima in *Cedro* e *Limone*, e la seconda in *Arancio dolce* e *Arancio forte*. Dunque il genere *Citrus* è formato di quattro specie riunite insieme da caratteri generici comuni, e poi riunite a due a due da caratteri specifici simili. È questa una simetria singolare di cui abbiamo pochissimi esempj, ma è una simetria di fatto; ed è per uniformarmi a questa simetria, e per esprimerla quale si trova in Natura, che nelle definizioni che ho date nel mio Trattato sul genere *Citrus* delle Specie che lo compongono da me stabilite in quattro, io mi sono servito di una nomenclatura, che, presa nell'uso, pare riunirle in due sole.

Chiunque però osserverà il quadro sinottico nel quale ho disposto il genere secondo il mio sistema, e leggerà con attenzione il resto dell'opera, dovrà riconoscere che non le ho mai considerate come varietà a due sole specie spettanti, ma come vere specie distinte. Intanto ho conservato il nome principale di *Citrus Medica* alle due prime, e di *Citrus Aurantium* alle due seconde (nomi consecrati dal gran Linneo) coll'aggiunta di *Cedra* e di *Limon* alle une, e di *Indicum* e di *Sinense* alle altre, non perchè non conoscessi l'uso e la forza della nomenclatura botanica, ma perchè, con queste frasi, io esprimeva la comunione di caratteri che lega le due divisioni e la differenza che le distingue.

Quando si lavora sulla Natura e non sui libri bisogna mettersi al di sopra delle convenzioni tanto nelle nomenclature come nelle idee, e addattare i termini d'uso alle circostanze ed ai fatti. Con questi principj io credo di essere riescito a mettere nella classificazione degli *Agrumi* un certo ordine, e a renderla più chiara, e più conforme alla verità di quello che non abbia fatto l'Autore della Memoria sugli Aranci inserita nel Tom. 20 degli Annali del Museo di Parigi stampato nel 1813, cioè a dire due anni dopo il mio *Trattato del Citrus*, il quale nella sua *Histoire des Orangers* pubblicata nel 1808, oltre di aver confuse molte varietà a frutto acido nella classe dell'*Oranger à fruit doux*, ha rappresentati e descritti come varietà quanti individui ha potuto raccogliere anche i più volgari, e ha date per specie molte varietà ossia molti individui fissati dalla Coltura, i quali, fra le altre cose, hanno un carattere incompatibile con quello di specie, cioè a dire la sterilità.

NOTE

Nel resto, le definizioni del Sig. Rizzo possono essere più *conformi all'uso*, ma non sono nel vero. Egli nella memoria stampata negli Annali del Museo ha chiamato l'*Arancio dolce* col nome di *Citrus Aurantium*, e l'*Arancio forte* con quello di *Citrus Vulgaris*. Da ciò ne verrebbe che l'*Arancio dolce* sarebbe un *Arancio*, e l'*Arancio forte* non sarebbe che un *Cedro ordinario*, mentre la parola *vulgaris*, quantunque *di buon latino*, altro non esprime che una cosa *comune*.

Io lascio ai Fisiologi a decidere quale dei due sistemi sia il più filosofico.

(5) Per rendermi più chiaro e per evitare gli equivoci, ripeterò qui ciò che ho già detto altrove sul senso che ricevono nel mio sistema, il nome di *varietà*, e le parole, *fissata dalla coltura*.

Gli Agronomi hanno dato il nome di *varietà* a quei gruppi di piante le quali vivono nelle coltivazioni come tanti individui distinti, ma che hanno una fisionomia comune che le distingue da quelle degli altri gruppi, e che perciò figurano insieme come famiglie nella specie.

Così i Peschi Maddalena, i Peri Butirri, le Viti Moscadelle, i Meli Renetti, i Susini Claudie ec. sono chiamati col nome di *varietà* e riguardati come ordini di esseri secondarj, e quasi come *sotto-specie*.

Io invece sostengo che queste pretese *varietà* o *sotto-specie* altro non sono che *fisionomie fissate dalla coltura*. Sostengo che il *Pero Butirro* è un *individuo* della specie del *Pero*, nato da un seme di *Pero* come le migliaia d'altri Peri che vivono o che sono periti, avente come individuo la sua fisionomia propria, soggetto come individuo a correre una vita determinata e a morire senza potersi riprodurre identico, ma suscettibile di essere moltiplicato e perpetuato coi processi della coltura siccome è accaduto.

Così lo chiamo una *fisionomia* perchè non ha altro che lo distingua dal comune dei Peri fuorchè lineamenti proprj alla sua organizzazione individuale che costituiscono una delle infinite modificazioni colle quali la specie varia i caratteri generali che la distinguono, modificazioni che hanno ricevuto in tutti i tempi il nome di *fisionomie*.

Dico che è *fissato dalla coltura* perchè senza di questa egli avrebbe avuta una vita determinata e sarebbe sparito. È l'uomo che lo ha conservato o col portar le sue gemme a vivere sopra di un altro *Pero* col mezzo dell'innesto, o col dividerlo in parti e farne in apparenza tanti individui isolati viventi ciascuno separatamente sopra radici avventizie ed annormali, ma aventi tutti ed ognuno i lineamenti proprj alla gemma primaria, ossia all'individuo embrione da cui provengono e di cui sono una semplice continuazione come parti di un solo tutto omogeneo e perciò rappresentato in ciascuna.

Nè trovo maggior verità nelle definizioni dei Naturalisti. Alcuni si servono della parola *varietà* per esprimere gli individui straordinarj che si spiegano col seme, e gli confondono colle *razze* e coi *mostri*, altri gli applicano ai *meticci*, altri agli *Ibridi*, altri finalmente vi attaccano delle idee vaghe che non sanno determinare. Vedi Decand. Theor. de la Bot. p. 196.

NOTE

Savi, Inst. Bot. p. 338. Simon-Roxas Clemente: Saggio sulle varietà delle Viti dell'Andalusia p. 166. ec.

Tutti però ripetono il nome *varietà* dalla proprietà, che suppongono nelle piante alle quali lo danno, di variare i caratteri, sia nei figli colla riproduzione per seme, sia nell'individuo col subire l'azione più o meno forte, più o meno prolungata degli agenti atmosferici e della coltura. Vedi Thouin, e Bosc. Nouveau Cours d'Agric. Sageret. Pom. Physiol. p. 335. Rosier, Art. Vigne. Chaptal Traité de la Vigne. Poiteau Annales d'Hort. etc.

Nessuno di questi sistemi sembra posare sul vero. Qualunque sia la natura e la causa di queste così dette *varietà* esse non formeranno mai nè un ordine di esseri composto di individui distinti, nè esseri accidentali essenzialmente variabili e dipendenti dall'azione degli ambienti che gli circondano. Esse saranno sempre *individui*.

Se le modificazioni che gli caratterizzano non sortono dai lineamenti comuni, o almeno dalle *forme normali*, saranno *fisionomie* (cioè le varietà degli Agronomi).

Se una serie di influenze *ambientali* avrà alterate queste forme, e le avrà distaccate da quelle del *tipo*, agendo sui principj della fecondazione nell'ordine normale saranno *razze*. Vedi Decand. Theor. de la Bot. p. 204. Physiol. Veg. p. 738. Savi, Instit. Botan. pag. 338, 345.

Se la combinazione degli elementi sessuali delle *razze*, e di quelli di individui distinti avrà complicate queste forme, e le avrà allontanate anche di più da quelle del *tipo* saranno *incrociamenti meticci*, cioè Ibride di second'ordine dei Botanici. Vedi Dec. Theor. p. 163. e 200.

Se una sproporzione negli elementi sessuali avrà prodotto un disordine nella concezione, e si sarà combinato un germe *annormale* saranno *mostri*.

Se finalmente l'incrocio dei principj sessuali avrà avuto luogo fra specie diverse, saranno *Ibridi*.

Sempre però saranno *individui* figli di un seme, incapaci di riprodursi identici col seme, e perciò destinati a morire, o ad essere conservati artificialmente coi processi della coltura.

Non esistono dunque in natura che *specie* ed *individui*. Le specie sono invariabili nei loro caratteri essenziali, ma variano nelle fisionomie particolari degli individui che le compongono. Gli individui diversificano tutti tra loro per i lineamenti proprj, ma ognuno è invariabile in se medesimo, e si conserva intatto in mezzo a qualunque influenza esterna tanto nella sua vita particolare quanto in quella delle sue frazioni.

Quindi il nome di *varietà* equivale a quello di *fisionomia*. Esso non ha rappresentanza nel senso cumulativo degli Agronomi, nè in quello eccezionale dei Botanici; ma può essere applicato senza inconveniente agli individui fissati dalla coltura e formanti dei gruppi distinti.

Dietro questi principj io formulerò la sua definizione nel modo seguente. La varietà è il complesso di piante frazionarie provenienti da un *individuo embrione*, aventi con esso una fisionomia comune *essenzialmente costante*, *essenzialmente invariabile*, godenti di una vita indeterminata ma pre-

N O T E

caria, perchè rinnovata in ogni suddivisione, sempre senza concezione e senza nascita, limitata nelle sue frazioni alle fasi ordinarie dell' *Individuo vegetale* (Decand. Physiol. p. 458) e nel complesso dipendente dalle cure dell'arte.

Così, i nomi necessarij per distinguere le diverse figliazioni provenienti dalle *specie* si ridurranno a cinque, cioè *varietà*, (ossia *fisionomie*) *razze*, *meticci*, *mostri*, ed *Ibridi*. I nomi di *salvatico* o di *domestico* potranno conservarsi applicandoli l'uno alle piante coltivate, e l'altro alle piante dei boschi, ma non potranno conservare l'idea che vi era stata attaccata dagli antichi, perchè fondata sopra la falsa supposizione che il seme non producesse che delle piante rustiche, e che le piante gentili fossero l'effetto della coltura. Quelli poi di *sotto-varietà*, (Bosc. Cours comp. d'Agric.) di *specie rustiche*, (Sageret. Pom. p. 390 ec.) di *specie giardiniere*, di *alberi franchi* ec., resteranno necessariamente senza senso, perchè non hanno rappresentanza in Natura.

(6) Anch' io sono caduto in un equivoco eguale a quello del Giornalista di Venezia, attribuendo all'azione del polline le mostruosità che presentano qualche volta i frutti.

Le esperienze che io aveva fatte sopra alcune piante a fiore persistenti, e il successo che ne avevo ottenuto mi avevano ispirata una prevenzione così forte sulla potenza della sostanza fecondante che io aveva attribuito alla sua azione dei fenomeni che in fatto avevano un'altra causa. Era la prima volta ch'io tentava delle esperienze di tale natura sopra alberi a frutto, e mi trovavo così in un terreno nuovo e più difficile, giacchè fra le altre cose nelle piante a fiore di ornamento questi organi sono persistenti e le esperienze facili e sicure, mentre nelle piante fruttifere, essi sono caduchi, e le esperienze incertissime. Per eseguirle con meno difficoltà avevo fatto venire dalle pepiniere di Nervi delle piante di Agrumi in vasi, giacchè le piante gigantesche dei nostri giardini non si prestano a simili operazioni, producendo ciascuna dei milioni di fiori, e non allegandone che poche migliaja, e si diede la combinazione che le piante di Nervi erano innestate e appartenevano a varietà mostruose. Così io presi i frutti che dovevano dare per effetto delle mie fecondazioni e ne tirai delle conseguenze che parevano giustificate da osservazioni analoghe di persone rispettabili, e dall'illusione che produce negli spiriti i più giusti il fenomeno dell'*intermittenza*. Vedi Teoria della Ripr. Veg. p. 95.

Il mio equivoco espresso nella prima parte del Trattato del *Citrus* stampato a Parigi nel 1811, fu rilevato da due illustri Botanici, il Sig. Decandolle, e il Sig. Oscar Leclerc-Thouin; ed io debbo convenire della giustezza delle loro osservazioni. (Dec. Physiol. Veg. p. 740, a 742, et Extrait d'une lettre de M. O. Leclerc-Thouin à M. C. sur le Traité du Citrus par George Galesio. Paris, 1829.)

Il Sig. O. Leclerc-Thouin ne ha fatte delle altre relative alle mie opinioni sulle *varietà*, ma in queste l'equivoco non sta nei principj che aveva stabiliti, ma solo nella loro applicazione.

Sino all'epoca in cui io ho pubblicata la mia nuova Teoria, i Fisiologi avevano attribuite le così dette *varietà*, egualmente che le alterazioni di ogni specie che si pronunciano nei vegetabili, all'azione del clima, del terreno, della coltura, degli innesti, della provignazione, o a dei processi singolari di seminagioni preordinate col mezzo di innesti sopra innesti e simili stravaganze: (V. Sageret, Pomol. Physiolog. p. 415. Poiteau, sistema di Van-Mons. Knight. ec.,) nè si erano mai fatta un'idea chiara di questi fenomeni, raggirandosi sempre in un vago che gli lasciava nel mistero. Io invece le ho riferite tutte agli accidenti della concezione, e con ciò credo aver dato nel vero, ma non ho precisate in quell'epoca le differenze che dividono i diversi fenomeni, e ho troppo generalizzato il principio.

Doveva distinguere, come ho poi fatto nella Pomona, le varietà normali dalle anormali, cioè a dire le *fisionomie* dai *mostri*. Con questa distinzione era risolto il problema. Le specie hanno cominciato con un *tipo*, e questo aveva una *fisionomia*. I suoi discendenti ne hanno tutti una loro propria, e sempre diversa. È questo un fatto che non ammette questione, e la ragione di questo fatto è semplicissima. Ogni individuo che viene generato risulta da una concezione distinta, e ogni concezione ha le sue proporzioni. Ecco la chiave del mistero: « *I figli di un Pesco o di un Ciliegio coltivato in « serra al sicuro del miscuglio di qualunque polline estraneo* » avranno ciascuno una concezione propria; e i principj sessuali, che ne sono gli elementi, non possono conservare in tutte queste concezioni le proporzioni medesime. Dunque *ognuno farà varietà*, cioè a dire, ognuno avrà una fisionomia distinta, ma una fisionomia normale, la quale si avvicinerà più o meno a quella del tipo e che non presenterà niente di straordinario. Le cause esterne non vi entreranno per nulla e tutto sarà l'effetto necessario della proporzione negli elementi della concezione.

Restava a conoscere la causa delle differenze che allontanano in un modo straordinario le fisionomie di certi individui da quelle del tipo, cominciando dalle deviazioni parziali nelle forme originarie sino a quelle che costituiscono i mostri. Era questo un mistero nel quale non si poteva penetrare come nel primo col raziocinio. Bisognava istituire delle esperienze precise per sorprendere la natura, bisognava cercarne la soluzione nei fatti.

Ecco ciò che ho tentato di fare. Il risultato dei miei tentativi è ciò che costituisce la teoria del *mulismo* pubblicata nel 1811 a Parigi nel Trattato del *Citrus*, e riprodotta con alcune aggiunte dai torchj di Pisa nel 1816.

Il Sig. Decandole ha adottata la maggior parte delle mie idee, e ha segnalato il mio lavoro come *un esempio a seguirsi e a perfezionarsi*, e il Sig. O. Leclerc-Thouin ha espressa la stessa opinione per ciò che riguarda l'insieme della teoria, e limitando i suoi dubbj alle due proposizioni che ho di sopra indicate. Vedi Decandole, *Théorie de la Botan.* p. 295, *Physiolog. Veg.* p. 729, e in altri luoghi, e vedi l'estratto della Lettera del Sig. Thouin già citata.

Onorato dal suffragio di due fisiologi così distinti, io sottometto alle loro meditazioni le rettificazioni e i perfezionamenti che ho dati al siste-

NOTE

ma, e che sono sparsi nei diversi articoli della Pomona e specialmente in questo.

(7) L' Illustre Prof. Cav. Savi è uno dei pochi che riconoscano da un disordine nella fecondazione i mostri vegetali, e specialmente i fiori doppi, (Vedi Instituz. Botan. p. 338), e questa sua opinione è stabilita sopra una serie di osservazioni proprie che finiscono di sciogliere ogni difficoltà sulla verità della teoria. Egli però si mostra contrariato in questa sua convinzione dalle osservazioni microscopiche del Brogniart e dell' Amici; e, « risultando da queste che a ciascun ovolo non perviene che un solo tubo « pollinico, non sa concepire come la maggiore o minore quantità di polline depositata sullo stigma possa avere dell' influenza sull' embrione ». p. 340. Io convengo che è difficile il farsi un' idea precisa del modo in cui succede la cosa, ma il fenomeno è certo, mentre io ho ottenuto le cento volte colla semplice cumulazione di polline sopra lo stesso stigma, molti semi che mi hanno dati dei fiori mostruosi. Prescindendo poi dalla prova di fatto, io osservo che non ripugna alle scoperte dei due illustri Fisiologi citati dal Savi che gli atomi contenuti in diversi granelli di polline possano introdursi in un medesimo tubo e penetrare insieme e in quantità straordinaria dentro di un ovolo. Ciò ammesso, è chiaro che, se gli atomi maschili penetrati nell' ovolo non si trovano in proporzione numerica o dimensionale cogli atomi feminei contenuti nello stesso, la combinazione di questi due elementi non può essere regolare. Si aggiunga a questo che, nello stato normale, gli atomi di ciascun ovolo debbono avere delle forme preordinate per combinarsi cogli atomi del polline che era stato destinato per essi. Se a questi atomi omogenei ne vengono sostituiti degli altri, le di cui faccie non corrispondono esattamente a quelle degli atomi contenuti nell' ovolo, la combinazione non può più aver luogo, o deve restar difettosa.

Da quegli accidenti dunque e dalle diverse proporzioni in quantità e in qualità più o meno ben combinate nell' operazione della fecondazione si devono ripetere i fenomeni tutti ch' essa presenta, cominciando dai più semplici quali sono quelli delle differenze di *fisionomia* sino ai più complicati come quelli degli *Ibridi* e dei *mostri*.

La natura nasconde sotto un velo impenetrabile il mistero della generazione, ma si mostra allo scoperto nel mondo inorganico; e l' uomo, che vede con ammirazione tutte le figure della Geometria combinate nei cristalli dalla riunione di mollecole primigenie di forme più semplici, può trasportarsi coll' immaginazione nell' ovajo di un fiore, ed ivi, applicando alle mollecole elementari del mondo organico le leggi della cristallizzazione, può concepire facilmente i fenomeni meravigliosi dei mostri e degli Ibridi.

Il Sig. Decandole concorre nelle mie idee su questo punto, e si fonda precisamente sopra una Memoria del Sig. Brogniart medesimo, nella quale questo Naturalista dice di aver riconosciuto che i granellini spermatici che formano la parte attiva della fovilla hanno delle forme diverse, globolose, elissoidali, cilindriche ec. e delle grandezze differenti. Dec. Physiol. p. 544, e 546.

N O T E

Ora, se col microscopio si giunge a distinguere queste differenze nei granellini pollinici i quali sono già un composto di atomi elementari, perchè non ne possono esistere in questi atomi stessi, e con ciò renderli più o meno combinabili e più o meno capaci di comporre certe forme più che certe altre, o di comporne delle mostruose?

(8) La *Bizzarria* è una pianta che presenta riuniti sui medesimi rami delle *Arancie forti* schiette, dei *Cedrati* schietti, e dei frutti misti di queste due specie.

Dalla descrizione che ne dà il Nato, pare che fra questi ultimi si trovi anche il Limone, ma io credo che il Nato abbia preso un equivoco. L'esterno della corteccia del Cedro ha tanta somiglianza con quello della corteccia del Limone che è facile prendere l'una per l'altra; e l'interno è così deforme e guazzabugliato nei frutti composti della *Bizzarria*, che è difficile il ben determinarne i caratteri.

Io confesso che mi vi sono trovato ingannato egualmente, e ho creduto per qualche tempo che il limone entrasse anch'esso in questo composto, ma ho poi riconosciuto che in fatto non vi si trovano combinate che le sole due specie indicate, cioè *Cedro* e *Arancio forte*.

(9) Nel Regno Animale non si conoscono altri ibridi che quelli dell'asino con la cavalla, del caprone colla pecora, e del canarino con diversi uccelli; e nessuno ha una successione. Quello della vacca fecondata dal cavallo è stato riconosciuto per una favola, e il Samur che si attribuiva a tale unione non è che il prodotto della cavalla fecondata dall'asino.

Il Regno Vegetale ne conta un grandissimo numero, e ne abbiamo delle lunghe liste nelle opere di Linneo, di Koelrcuter, di Sageret, di Knight, di Wlfferbert e di altri (Vedi Savi, Inst. Bot. e Sageret, Pom. Physiol. p. 551 e 326.) Ma resta a vedersi se le piante sulle quali hanno operato quei Naturalisti sono *specie* o *varietà*. Il Sig. Decandole ha già emesso questo dubbio nella sua Teoria della Botanica p. 201, e il Sig. Savi, seguitando l'opinione del Decandole, non dà a queste pretese *ibridi* il nome di *Ibridi*, ma di *bastardumi*. Io poi ho dei dubbj sull'essenza di certe piante riconosciute da tutti per ibridi senz'averne alcuna prova, come il *Pesco-Mandorlo*, l'*Albicocco Susino* e altri, e sull'esattezza delle operazioni, alle quali se ne attribuiscono alcune altre di formazione recente. (Vedi Lettre de Thomas Andrew Knight au Secrétaire de la Société d'Horticulture de Londres sur un Pêcher produit de la semence d'un Amandier lue à la Société le 7 Ottobre 1817, inserita negli *Annales de l'Agriculture Française*).

Qualunque però possa essere la natura delle piante che si sono prestate a questi incrociamenti, è sempre certo che, se sono specie, sono di quelle nelle quali la natura ha messa un'analogia così decisa che i gruppi nei quali si legano formano dei *generi naturali* (Dec. p. 199 e 216), che le convenzioni non possono dividere; nè esiste ancora un solo esempio provato di *Ibridi bigeneri* (Savi, Inst. Bot. p. 266), ossia di fecondazioni eterogene e provenienti da famiglie differenti o da generi lontani gli uni dagli altri nella stessa famiglia. Dec. p. 199.

N O T E

In tutti i modi, se questo fenomeno ha luogo, bisogna dire che è senza conseguenza, perchè nessuno conosce una generazione di *Ibridi* formanti *specie*. Tutti quelli che conosciamo anche di specie affini e vicinissime fra loro, o sono sterili, o, se hanno qualche seme, questo non partecipa dell'ibridismo del padre, e, seminato, o produce un mostro sterile, o ritorna ad una delle specie dalle quali proviene senza miscuglio. Poiret ha sostenuto il contrario: (Encic. Met. Art. *Espece*); ma non ha saputo citare un esempio in appoggio della sua opinione.

(10) Il Sig. Lecoq ha osservato che vi sono pochissime ibride di piante dioiche, e che quasi tutte quelle che si conoscono appartengono a piante ermafrodite. (Dec. Phys. p. 705.) Io non ho fatta alcuna osservazione su questo punto per ciò che riguarda le *vere Ibride*, ma per ciò che riguarda i *meticci* trovo che la ragione del fatto enunciato è semplicissima.

Nelle piante ermafrodite ogni fiore forma un sistema nel quale ogni femmina ha i suoi maschj. Quindi se due fiori pervengono a fecondarsi, la combinazione che ne risulta esce dallo stato *normale* e si fa luogo ad un incrociamiento che produce dei *meticci*.

Le piante diclinie sono invece nel caso degli animali. Ogni femmina è atta a ricevere la fecondazione da qualunque maschio della sua specie, perchè tutti sono omogenei, e così in questa classe le concezioni sono ordinariamente *normali*: per produrvi un'alterazione che le renda *annormali*, bisogna che vi si combini una sproporzione in *quantità*, giacchè non vi può essere nè in *forme* nè in *dimensioni*. (Vedi Pomona Italiana Fas. 38. Art. UVA DI BIZZARRIA).

(11) Bisogna fare una distinzione tra le fisionomie *normali* e le *tipiche*. Il Tipo è l'individuo che ha cominciata la specie: quindi egli doveva avere le forme le più perfette nell'ordine di esseri nel quale si trova. I suoi figli non potevano essere eguali a lui nè fra di loro, perchè tutti e ciascuno provenienti da concezioni distinte ed aventi perciò una fisionomia propria, ma potevano essere più o meno perfetti, e così più o meno somiglianti al padre, siccome ne potevano sortire anche di quelli, che per un disordine nella combinazione de' principj della loro concezione uscissero dall'ordine *normale* ossia da quella regolarità di forme che è propria alla specie.

I primi formano le *fisionomie normali*, i secondi le *annormali*, ma fra le prime ve ne sono delle più perfette, e sono quelle che più si accostano al tipo, e delle meno perfette che vi somigliano meno. Le prime sono le *fisionomie tipiche*, le seconde le *fisionomie comuni*. Così le *fisionomie tipiche* sono sempre *normali*, le fisionomie *normali* non sono sempre *tipiche*. Le une e le altre però sono regolari e sono feconde. Le *annormali* invece sono mostri che escono dalla specie e sono sterili.

(12) Chi sa che col tempo non si mettano in questo numero anche il Terebinto e il Pistacchio? Io sono ancora in dubbio se queste piante formino due specie distinte, o se sieno *razze* di una specie sola. Nella prima ipotesi vi sarebbero a fare delle esperienze interessanti ed io ne ho instituite alcune; ma, per compirle, si esige più della vita di un uomo.

NOTE

Credo di aver verificato che il Pistacchio può essere fecondato dal Terebinto e che i frutti che ne risultano sono perfetti e nascono; ma bisognerebbe conoscere se questa fecondità continua nei loro figli e quali ne sono i prodotti.

È questa un'esperienza che resta ad instituirsi. In tanto però è certo che non esiste fin ora una specie terza nata da queste due, e fissata col seme.

Nella Storia dell'Accademia delle Scienze di Parigi si trova citato un *Pero* misto di *Melo*, ma è citato come un detto-di-detto (un oui-dire) nè vi è documento che lo assicuri. Hist. de l'Acad. des. Sciences, an. 1711, p. 67.

Il *Pesco-Mandorlo* è la sola pianta di questa natura che sia ben constatata ed è la sola che imbarazzi la questione. Dopo di averla ben studiata io non ardisco ancora formarmi un'opinione decisa sulla sua origine.

Tre sono le congetture che si presentano a questo riguardo.

O è un'ibrida del *Pesco* e del *Mandorlo*, o è una *fisionomia* nella specie del *Mandorlo* prodotta da una combinazione normale ma straordinaria dei principj sessuali nella concezione, o è una specie affine alle due alle quali somiglia, ma distinta e originaria.

La prima opinione pare la più accreditata, e si appoggia specialmente sopra i caratteri sensibili del frutto. Il nocciolo è osseo come quello del *Pesco*, e le solcature che lo rigano sono della medesima forma, ma la mandorla che chiude somiglia a quella delle mandorle comuni ed è dolce come esse. Il pericarpo sviluppa una certa carnosità che non è mai nel pericarpo delle mandorle e che ha dell'analogia con quello delle Pesche, ma non ne acquista mai la polposità ed il sugo. Il seme però germina e produce delle nuove piante che conservano nell'insieme i caratteri di quelle dalle quali provengono, e questa fertilità non è conciliabile colla qualità di Ibrida.

La seconda opinione può trovare del fondamento presso quelli che la riguardano come una varietà straordinaria nella specie del *Mandorlo*; può trovare del fondamento nell'esempio della maggior parte delle piante fruttifere. La polposità straordinaria del pericarpo è quasi sempre dovuta ad una concezione eccezionale. Essa è spesso l'effetto del *mulismo*, ma qualche volta è l'effetto di una combinazione di molecole elementari dei due sessi in proporzioni straordinarie in ambidue ma corrispondenti ed omogenee. Il Pistacchio gentile è dovuto certamente al seme, e le piante che provengono dai suoi semi non portano ordinariamente che dei frutti piccioli che non hanno la mandorla bella e saporita delle varietà fissate dalla coltura. L'Ulivo gentile, e le tante altre varietà d'Ulivo a frutto grosso e polputo, che si coltivano provengono dal seme, e le piante che sortono da questi frutti danno quasi sempre delle olive picciolissime e senza polpa. Il *Pero Butirro*, il *Melo Renetto* sono stati ottenuti dal seme, e i loro grani danno raramente delle piante a frutto gentile: ne sortono anzi spessissimo delle salvatiche al segno da dare dei frutti non mangiabili. Perchè dunque una combinazione equivalente dei principj della concezione non potrebbe aver prodotto nel *Mandorlo* quell'eccesso di sostanza nutritiva, che determinato dall'organizzazione

NOTE

nel pericarpo, le darebbe quella grossezza e quella carnosità che non è propria degli individui *tipici*?

L'opinione che la considera come una specie distinta è quella che pare la meno coerente all'idea che ci formiamo delle specie; ma pure ha anch'essa le sue probabilità.

Il *Pesco-Mandorlo* ha della somiglianza col *Mandorlo vero*, e ha pure qualche cosa del *Pesco*; ma si distingue dall'uno e dall'altro in un modo sensibile. I suoi semi sono fertili e lo riproducono in altrettante fisionomie quanti ne germinano, tutte distinte, ma conservanti tutte i caratteri propri della pianta madre, cioè *mandorla* dolce coperta di un endocarpo osseo e di un pericarpo deisciente composto di una specie di polpa ambigua e senza sugosità.

Io posseggo molte piante di *Pesco-Mandorlo* ottenute dai semi delle varietà che coltivo in istato d'innesto. Presentano tutte delle *fisionomie* differenti, ma in nessuna si trova nè il *Pesco puro* nè il *Mandorlo puro*. Tutti gli Agronomi parlano del *Pesco Mandorlo*, e lo dicono fertile, ma tutti convengono che i suoi semi non ritornano mai nè al *Pesco* nè al *Mandorlo*.

Come conciliare questi caratteri coll' *ibridismo*? Essi sono quelli delle specie, cioè, riprodursi di seme e dare delle varietà, dentro il cerchio dei caratteri generali che devono essere comuni a tutti i figli di un medesimo padre.

Un altro fatto viene in appoggio di questi. Le ibride non sono propagate che dall'industria, e non si trovano in quantità che nei paesi agricoli. Il *Pesco-Mandorlo* si trova sparso dappertutto. Il Sig. Franco Cecardi Negoziante genovese in Aleppo me ne ha mandati dei noccioli da colà che somigliano intieramente a quelli delle nostre varietà coltivate, e mi scrive che sono comuni in quel paese ove si coltivano sotto il nome di *Pesca a seme dolce*.

Si dice che il Sig. Knight abbia ottenuta un'ibrida colla fecondazione del *Mandorlo* col *Pesco*, e sarebbe interessante il conoscerne i caratteri. Secondo lui però questa *conquista* (è questo il nome che i giardinieri di Harlem danno alle varietà straordinarie de' Giacinti che si ottengono dal seme) non sarebbe che un *meticcio*, giacchè nel suo sistema, « Il *Pescò* non è che una « varietà perfezionata del *mandorlo*, e il *Pesco Mandorlo* uno degli intermedj di « questo perfezionamento. Quando un Ibrida è infeconda, dice il Sig. Knight, « è una prova che è veramente Ibrida, cioè che è il prodotto di due piante « essenzialmente differenti; e al contrario quando è feconda e si riproduca « di seme pel corso di molte generazioni, allora non è una vera Ibrida ma « solamente il prodotto di due varietà di una sola e medesima pianta, dal « che ne conclude che il *Pesco-Mandorlo* potendosi perpetuare colle gene- « razioni non è una vera *Ibrida* ma una varietà ». Sageret, *Pomologie Physiologique* pag. 324.

Io divido l'opinione del Sig. Knight quanto al principio, ma non nella conseguenza. Non vi è dubbio che la fecondità esclude l'ibridismo, e, ciò posto, il *Pesco-Mandorlo* non potrebbe essere un Ibrida. Sarebbe piuttosto una varietà, ma in tale qualità non potrebbe distaccarsi tanto essenzialmente

NOTE

dal tipo, nè riprodurre costantemente col seme le stesse modificazioni fisionomiche: dovrebbe dare in ogni generazione delle nuove varietà e a poco a poco dovrebbe ritornare al tipo. Invece il *Pesco Mandorlo* si perpetua colle generazioni senza variare fuorchè nei lineamenti fisionomici, e conservando sempre i caratteri essenziali che lo distinguono. Dunque non può essere varietà nè del Pesco, nè del Mandorlo, nè un intermedio fra i due.

In questo bivio non resta che la terza opinione ed è quella che il *Pesco-Mandorlo* formi una specie primitiva, come le altre due.

(13) Il Sig. Rizzo nella sua Storia degli Aranci pag. 109, descrive la Bizzarria come una pianta che produce dei *Cedri*, delle *Arancie dolci*, delle *Arancie forti*, e dei *frutti composti delle tre specie*; e si meraviglia che l'Autore del Trattato sul Citrus dica che le Arancie di questa varietà sieno sempre a sugo acido, avendo egli riconosciuto che i frutti dal suddetto Autore del Citrus mandati a Parigi per dipingersi nel 1811, erano affatto simili a quelli dell' *Aurantium callosum multifforme* del Ferraris, il quale ha il sugo dolce.

Io comincerò per osservare che i frutti di Bizzarria da me mandati a Parigi al Sig. Poiteau nel 1811, non hanno che fare coll' *Aurantium Callosum* del Ferraris, il quale non era come la nostra Bizzarria un composto di due specie, ma un semplice Arancio forte i di cui frutti avevano un'escrescenza che gli rendeva mostruosi.

Aggiungo poi che, quando anche avessero del rapporto con quello nelle forme, non ne verrebbe perciò che il loro sugo fosse dolce, come non lo era nemmeno quello delle Arancie del Ferraris il quale le definisce *pulpa alba duriuscola sub-amara*.

Ma, prescindendo da queste inesattezze di fatto, e dall'inconcludenza del paragone, e limitandomi a ciò che riguarda la varietà ibrida che si coltiva attualmente in Europa sotto il nome di Bizzarria, e che è la stessa nata in Firenze nel 1674, e descritta dal Nato, io lo sfido a farmene vedere una pianta che produca *Aranci a frutto dolce*. Io ho esaminate le Bizzarrie che si coltivano nelle Aranciere di Parigi, e ho esaminate quelle di Hyeres, di Nizza, del Genovesato, della Toscana, delle Isole Borromee, del Lago di Garda, e delle Ville della Brenta, e le ho trovate tutte le stesse, tutte simili a quella descritta dal Nato, dal Manni, dal Redi, e da molti altri, e a quelle che coltivo nei miei giardini.

Io non dico che esse presentino in tutto il loro essere quell'eguaglianza costante di forme che lega nelle altre varietà le piante venute da un primo e solo individuo. Ciò non può essere in questa, perchè è nella sua essenza di cangiare continuamente di combinazioni tanto nelle foglie quanto nei frutti, e spiegare questi cangiamenti senz'ordine e senza costanza ora in un ramo ora in un altro, variando di gemma a gemma non solo in quelle che si svolgono contemporanee nell'anno medesimo, ma ancora in quelle che ne provengono per svolgersi nel successivo, e sempre in modo diverso.

Ma è appunto questo carattere di variazione continua e di intermittenza che si mantiene costante e che si ripete in tutte le piante frazionarie, quello

NOTE

che le rende identiche e che forma la fisionomia dell'individuo. Ora, in mezzo a tante variazioni non se ne trova mai una che presenti il miscuglio di una terza specie. Tutte si riducono all'Arancio forte (Bigaradier) e al Cedro (Cédrat) nè mai mi è riuscito trovarvi l'Arancia a sugo dolce.

Quando lessi nell'opera del Sig. Rizzo che esistevano in Nizza delle Bizzarrie presentanti questo fenomeno, mi recai in quella Città per riconoscerle, ma non vi fu Giardiniere che mostrasse di averne contezza, nè il Sig. Rizzo medesimo riesci a farcele vedere.

Se esistesse un'Ibrida così singolare sarebbe un fenomeno nuovo che avrebbe già eccitata la curiosità dei Dilettanti, e l'interesse dei Pepinieristi, e che meriterebbe l'attenzione dei Fisiologi. Sino a che però il Sig. Rizzo non ce la faccia vedere, ci sarà permesso di tenerla per favolosa.







Pesca - Muddalena

P E S C O

MADDALENA BIANCA

A. PERSICA MAGDALENA, *fructu praecoci mediocri in apice mamillato, epicarpo flavo hinc eleganter rubente, sarcocarpo albo tenero suavissimo, nucleo subadhaerente. Vulgo Maddalena Bianca.*

LA MADDALENA BIANCA è una delle Pesche più pregevoli del suolo Italiano.

Il suo fiore ha i petali corti, e di un rosso carnicino.

Il Frutto è di una grossezza mezzana e di figura irregolare, incavato alla base, ovato verso la cima, dove finisce in una mammelletta appuntata, che le dà della grazia, e col solito solco intorno, che partendo dall'incavo del gambo, termina insensibilmente verso la punta. Questo solco, che la divide come in due lobi, è più pronunziato da una parte, e vi forma come una costa.

La buccia è sottile, punteggiata da un lato, e dall'altro chiazzata di un rosso freschissimo sopra un fondo di bianco ingiallito, che le dà del rilievo, e riceve della morbidezza dalla lanugine finissima che la fa comparire come vellutata.

La polpa è bianca, gentile, sugosa, ed odorosissima. Ha un poco di acidetto, come tutte le Pesche a polpa bianca, ma questo è grazioso, e non serve che a rilevarne il sapore. La polpa non è rigorosamente nè Spiccagnola nè Duracina. Se si cerca di aprirla, come si fa delle Spiccagnole ordinarie, essa non ci si presta, ma

si scioglie in un sugo abbondante, e si disfà tra le mani. Se si taglia o si morde, essa si separa dal nocciolo, e questo resta in gran parte nudo, con gli incavi asciutti e senza polpa aderente, ma per altro con qualche filamento polposo incastrato in alcuni dei pori. Mai però si trova la polpa totalmente, e tenacemente attaccata al nocciolo, come segue nelle Duracine; e superando le migliori di queste in abbondanza di sugo, ed in finezza di tessuto senza averne la consistenza, gareggia colle Spiccagnole possedendone la delicatezza senza averne la pastosità.

Però essa si deve considerare come una razza ibrida, che tiene un mezzo fra queste due specie, ma che si avvicina di preferenza alla classe delle Spiccagnole.

Il nocciolo di questa Pesca è bislungo, piatto, fragilissimo, e quasi sempre spaccato, sicchè nell'aprirla in due parti ciascuna di queste conserva la sua metà di nocciolo. Questa circostanza l'ha fatta chiamare da alcuni *Maddalena Spaccatoia*.

La mandorla è per lo più abortita, ed in tale caso non presenta se non che una pellicola livida, contenente un rudimento di embrione. Qualche volta l'ho trovata abbonita, giammai però grossa e perfezionata.

Questa Pesca è una delle prime a maturare. Essa si mangia in Toscana verso la metà di Luglio, ossia circa la festa di Santa Maddalena, ed a questa circostanza si deve attribuire il suo nome. È comune in Firenze, a Pisa, e nel Lucchese, e non si conosce nel Genovesato dove, in quella vece alla medesima epoca, si vedono le belle Spiccagnole gialle, e le Duracine, ambe note sotto il nome di *Pesche di Savona*.

I Fiorentini conoscono questa Pesca sotto il nome di *Maddalena primaticcia*, nome che riceve ancora nel Pisano, e nel Lucchese. In alcuni luoghi è detta ancora *Poppa di Venere* a causa della sua forma; ma in generale essa conserva in quasi tutta la Toscana il nome di *Maddalena*.

Le Pomone Francesi descrivono molte Pesche sotto il nome di *Maddalena*, nessuna però corrisponde alla Maddalena Toscana. La *Madeleine blanche* N.º 8. pl. 6. e la *Madeleine rouge* N.º 10. pl. 7. di Duhamel sono ambedue a polpa bianca, ma perfettamente Spiccagnole, e sono tardive; e il *Pavie Madeleine* N.º 19 è una Duracina bianca che matura in Settembre. La sola Pesca Francese, che abbia qualche analogia colla nostra, è l'*Avant-Pêche rouge* di Duhamel N.º 2. pl. 3. ma è più piccola, ed ha una forma diversa.

Io ho mangiate, a Parigi, delle Pesche squisite, col nome di *Maddalena*, e ne ho vedute, a Montreuil, delle bellissime. Esse però erano tutte perfettamente Spiccagnole, a polpa gentile e morbidissima, ma consistente, e senza quell'abbondanza di sugo che distingue la nostra Maddalena, e che in regola non è propria che delle Duracine.

Questi caratteri si trovano egualmente nelle Pesche della Germania. Knoop ne descrive molte, che corrispondono alle Maddalene Francesi: egli però non dà questo nome che a due, (*Madeleine blanche*, e *Madeleine rouge*), e queste sono diverse dalla nostra. La bianca la dichiara una Duracina; e la rossa, che asserisce della medesima specie, la dice di polpa dura ed insipida.

A Vienna ho mangiate delle Spiccagnole, e le ho trovate assai buone, ma erano anch'esse pastose come le Pesche Francesi.

Tali pure sono quelle delle Pomone Inglesi di Brookshaw, e di Hooker. Le varietà che descrivono questi Pomologi, sono quasi tutte le stesse che quelle di Duhamel, nè ho saputo trovarvene alcuna che corrisponda alla nostra.

La Spagna Meridionale non abbonda molto di Pesche Spiccagnole, e meno ancora di Spiccagnole bianche. Ho veduto però anche di queste in Cadice ed in Valenza, ma erano tutte perfettamente Spiccagnole, e non avevano, come la nostra, la finezza ed il sugo che la fanno partecipare delle due specie.

Quindi io credo che questa varietà si possa considerare come una razza Italiana, e come una delle Pesche più preziose della nostra Pomona.

Bisogna procurarsela coll'innesto. Il suo seme è quasi sempre obliterato, e perciò deve essere difficile il vederlo germogliare. D'altronde, quand'anche ciò succedesse, è da dubitarsi se si otterrebbe una razza della bontà di quella già acquistata.

Io mi riservo a parlare della sua coltura nel Trattato del Pesco. Osserverò solo, per ora, che tutti i Peschi amano un terreno umido e sostanzioso, e che la Maddalena non si perfeziona che in un terreno di giardino.





Pera Mandorla

(Vom Gelben das in Fäule)
Stiele sind nicht im Saft

PESCO

M A N D O R L O

PERSICA AMYGDALUS *ibrida, iulodermis, flore magnipetalo ex roseo albescente, fructu mixto; sarcocarpo flavescente, liposteo, pulpa exili austera succo amariusculo; epicarpo virescente; endocarpo osseo punctato, semine dolci. Vulgo, Pesca Mandorla.*

Il PESCO-MANDORLA è un' ibrida singolarissima che presenta in tutte le sue parti il vero miscuglio delle due specie.

L'albero ha la fisionomia del Mandorlo, e i suoi rami sono come in questo lunghi e sottili.

Le foglie somigliano più a quelle del Mandorlo che a quelle del Pesco; lisce, lunghe, strette, seghettate, sostenute da un peduncolo sottile, munito di una a tre glandolette situate vicino al disco, hanno un verde più carico di quelle del Pesco, e non ne hanno le contrazioni.

Il fiore ha la corolla grande come nel Mandorlo, ma la velatura di rosa, che la cuopre, è un poco più viva, e si stende sopra tutto il disco dei petali.

Il frutto, sino a che è acerbo, sembra una mandorla: è solo un poco più grosso, meno oblungo, e più rilevato: ma nell'avvicinarsi alla maturità queste differenze aumentano in modo che si comincia a distinguere per un frutto diverso da quello del mandorlo, e vi si scuoprono poi a poco a poco i caratteri delle pesche.

Pesco Mandorlo

PESCO MANDORLO

I suoi lati ingrossano, ma non si distendono: il verde della buccia si volge in giallo, e dal lato del Sole si tinge di una sfumatura di rosso, che gli dà la fisionomia di una pesca che soffre: qualche volta ancora si indurisce da un lato in una superficie callosa, che annerisce e si screpola.

Giunta a questo stato la Pesca-Mandorla è nella sua maturità. Si apre allora alla minima pressione, e presenta l'interno di una pesca spiccacciola, ma con una differenza propria alla natura della mandorla, e che consiste in un distacco spontaneo della polpa dal nocciolo, il quale si trova dentro del frutto come in un vuoto più grande del suo volume, ove agitandolo sentesi muovere.

La sua polpa è carnosa e mangiabile, ma floscia, sottile, e di sapore ingrato: è coperta da una buccia pellicolare e lanuginosa come quella delle pesche, e consiste in un tessuto molle fibroso giallognolo, striato presso al nocciolo, e marmorato di rosso e di giallo in una maniera singolare.

Il nocciolo ha la fisionomia di una mandorla a guscio duro, ma è più grosso e più rilevato. Non è rusticato come quello delle pesche, ma le punteggiature che lo coprono sono più grosse, e più profonde che nelle mandorle. La sostanza di questo guscio è ossea come nei noccioli delle pesche, ma la mandorla che contiene è dolce e gustosa. Quando è fresca non si distingue da quella delle mandorle dolci, ma quando è secca sviluppa un poco di aroma, e il suo sapore prende un tantino del gusto del seme di pesca.

Tale è la Pesca-Mandorla, che coltivo nella mia villa di Finale, e di cui ignoro la provenienza, avendola trovata fra noi, senza sapere chi ve l'abbia introdotta: l'ho propagata anche col seme senza che abbia cangiato.

Certamente, essa non è identica con quella descritta da Duhamel: forse non lo è neppure con quelle di cui parlano i Botanici e i Pomologi di tutti i tempi: ma non ne diversifica che in pochi e leggieri accidenti, ed è al certo, come quelle, una razza ibri-

PESCO MANDORLO

da proveniente da una fecondazione incrociata fra il Pesco ed il Mandorlo.

È questo il carattere comune a tutte: nella nostra il Mandorlo prevale al Pesco, giacchè il pericarpo, che è quello che appartiene alla specie delle pesche, è una drupa poco polposa e di un gusto austero ed ingrato, mentre invece la Mandorla è formata di due cotiledoni grossi e ben composti, i quali hanno tutta la delicatezza ed il gusto delle mandorle dolci.

Forse era uguale alla mia quella descritta da Jussieux, e che, attesi i suddetti caratteri, è stata posta nell'Enciclopedia metodica fra le così dette specie del Mandorlo; e forse erano tali egualmente quelle di Ruellio, del Mattioli, di Carlo Stefano, del Porta, e di Dalechamp.

Ne esistono però delle razze, nelle quali il Pesco domina sopra del Mandorlo, ed io ne possedo una; siccome ne esistono di quelle nelle quali la mandorla è dolce, e il pericarpo è un misto di Pesca e di Mandorla, come è una di quelle descritte da Duhamel.

Queste differenze dipendono dalle diverse proporzioni con cui si combinano i principj sessuali delle due specie nella fecondazione.

Quello che prevale, imprime al germe che ne proviene, una fisionomia e dei caratteri analoghi ai suoi. Quindi, ogni volta che si forma una nuova razza con questo mezzo, essa presenta una fisionomia propria differente da tutte le altre, sempre composta dei caratteri delle due specie, ma in proporzioni così varie che la diversificano essenzialmente dalle sue congeneri.

Quando questi individui nati di seme si moltiplicano coll'innesto, tutti quelli che ne provengono restano identici.

Se poi si moltiplicano col seme, gli individui che si ottengono in questo modo, sono tanti esseri nuovi che conservano esattamente i caratteri dell'ibridismo, ma che diversificano in molti accidenti, e costituiscono delle varietà.

PESCO MANDORLO

Il caso delle razze nuove non deve esser frequente, perchè, malgrado l'analogia che avvicina questi due generi, l'ibridismo è sempre un fatto irregolare che esce dall'ordine della natura, e che esige delle circostanze straordinarie difficili a combinarsi. Perciò poche devono essere le razze originarie aventi un carattere proprio ed essenzialmente distinto.

Le identiche dovute all'innesto, saranno le più comuni perchè è con questo mezzo che siamo in uso di moltiplicarle pel timore di non conservare la varietà precisa.

Io però preferirei le varietà ottenute dal seme perchè sono più forti, e perchè nelle piccole modificazioni che presentano, conservano sempre il carattere principale che le costituisce, cioè a dire una cattiva pesca, ma curiosa a vedersi, ed una eccellente mandorla.

È difatto come una buona mandorla che io presento la razza che ho figurata ai Dilettanti che amano di avere una collezione di frutti scelti per la tavola: ma il Pomologo, che coltiva per la scienza, la deve mettere nel numero delle pesche, perchè la parte che cade sotto degli occhi appartiene di fatto più alle pesche che alle mandorle, e deve averla in ogni modo nella sua collezione come un esempio d'ibridismo di un'evidenza incontrastabile.

Io mi riservo a dare la storia di quest'ibrida nell'articolo che riguarda l'altra razza che ne posseggo, nella quale la polpa è la parte che merita più considerazione, perchè è mangiabile come le pesche, e non è senza pregio.





Pesca. Mandorla a frutto gentile?

Conveniva del Rio del in Fiume nel 1825.

Accurat. Rosaspina in: in Fiume.

57

PESCO

M A N D O R L O

A

FRUTTO GENTILE

PERSICA AMYGDALUS *ibrida, julodermis, flore magnipetalo ex roseo albescente, fructu parvo; sarcocarpo albo, liposteo, pulpa crassa, tenera, carnosa, succo dolci, grate acido; epicarpo flavo, purpurescen-
te; endocarpo osseo, reticulato, semine dolci, gra-
tearomatico. Vulgo, Pesca Mandorla a polpa gentile.*

La varietà che figura nell' antecedente Fascicolo sotto il nome di PESCO MANDORLO offre un esempio interessante dei fenomeni dell' Ibridismo, ma appartiene per i suoi caratteri alla specie dei Mandorli piuttosto che a quella dei Peschi; e noi non l'abbiamo presentata ai Pomologi che come una Mandorla.

Quella invece, che forma l'oggetto del presente articolo, appartiene egualmente e alla specie dei Peschi e a quella dei Mandorli, e il suo ibridismo offre dei caratteri, che interessano il Naturalista, e che possono gettar della luce sopra le leggi della fisiologia vegetale.

L'albero ha la fisionomia (*habitus*) di un PESCO, ma i suoi rami sono più lunghi, più sottili, e più flessibili.

La foglia ha un misto delle due specie. È liscia, stretta, seghettata, munita nel peduncolo di due o tre glandolette brune,

Pesco Mandorlo

PESCO MANDORLO

e tinta di un verde più analogo a quello dei Mandorli che a quello dei Peschi.

Il fiore è magni-petalo, bianchiccio, e velato di un leggerissimo colore di rosa.

Il frutto, picciolo per un frutto di pesco, è abbastanza grosso per offrire una polpa spessa, carnosa, succolenta, avente tutti i caratteri della Pesca, che il palato trova gentile e di un senso aggradevole. Essa appartiene alla specie delle Spiccacciole bianche, e ne ha il gusto, ma offre un fenomeno che annunzia i capricci dell'ibridismo, e che corrisponde a quello delle mostruosità, che caratterizzano i frutti provenienti da fecondazioni irregolari.

Il *Pesco-Mandorlo* fiorisce in Marzo come i Peschi, e allega fra il Marzo e l'Aprile. Il pericarpo, carnoso come quello delle Pesche, cresce nella state, e si colora gradatamente di un giallo leggero rilevato da una tigratura di rosso, che si va sviluppando e si carica in proporzione che avanza in maturazione; ma, giunto a quel punto che ne annunzia l'ultimo periodo, si arresta, e non acquista più quell'ammollimento del tessuto carnoso che costituisce la maturità completa. In quello stato però è mangiabile, e offre i caratteri della Pesca prossima a maturare, ma ancora imperfetta, quali sono le prime Pesche che si colgono in Luglio, e che piacciono così come primizie.

È croccante, sugoso, acidetto, con un principio di aromo, e con un gusto di capriccio. Ancora uno o due giorni, (dice fra sè il coltivatore che lo vede per la prima volta) e deve diventare un frutto squisito; il croccante deve cangiarsi in butirroso, l'acido deve sparire o mascherarsi sotto lo zuccherino che lo accompagna, e il sugo deve aumentare e divenire più sciolto. Ma i due giorni passano, e la Pesca Mandorla è sempre la stessa. La buccia si avviva ancora in colore, ma la polpa resta stazionaria, e tale si conserva per dieci, e quindici giorni, senza migliorare

PESCO MANDORLO

e senza retrocedere non solo sulla pianta ma anche nella dispensa, e finisce poi per marcire.

È questo il fenomeno che distingue specialmente questa varietà, e che ne indica singolarmente l'ibridismo.

La perfezione di un individuo non si può trovare che con una origine regolare, e nelle leggi della natura.

Quando l'origine è viziata, ne sono viziati anche i risultati. L'ovaio di un fiore di Pesco è fecondato dal polline di un Mandorlo. Ebbene: il risultato sarà una pianta mista, perchè la loro analogia è già sufficiente per operare una talquale combinazione: ma, come potrà essa essere regolare se i principj che si devono unire non sono fatti gli uni per gli altri? Il combaciamento di una molecola convessa con una concava è in natura, ma se queste molecole non sono preparate espressamente per formare un solo tutto, la loro combinazione non avrà luogo che per quelle che il caso avrà fatte di dimensioni proporzionate. Tutte le altre si riuniranno per semplice adesione con dei vuoti e delle imperfezioni, e faranno un insieme fortuito, spiegazzato, e posticcio. Ed ecco le varietà ibride, ecco i mostri. Essi si formano e vivono, ma la loro genesi è viziosa, e perciò non potranno mai presentare un'essere perfetto dotato di tutti i caratteri del vegetabile della natura.

In generale le molecole organiche che provano più difficoltà a combinarsi sono quelle che danno origine alle parti sessuali, ed è perciò che il fenomeno il più frequente nelle fecondazioni irregolari è il *mulismo*.

Ma, ogni regola ha le sue eccezioni; e quante non ne deve avere un fenomeno contrario alla regola!

Quindi noi vediamo in questa varietà la pianta proveniente da un ovaio di Pesco fecondato dal mandorlo provare nel seme l'influenza predominante del maschio, e conservare nel pericarpo la polposità propria ai frutti della femmina. Chi sa che

PESCO MANDORLO

appunto a questa circostanza sia dovuta la fecondità di questo seme?

Il predominio delle molecole mascoline nella fecondazione incrociata è riconosciuto nel regno animale. Egli riduce alla razza del maschio in quattro generazioni la figliazione successiva delle femmine meticcie. È dunque probabile che nei vegetabili egli mantenga colla sua preponderanza la facoltà generatrice negli individui ibridi. In questo caso il *mulismo* non avrebbe luogo che quando i principj generativi di natura eterogenea non si trovano in proporzione fra loro, o quando il principio maschile è esso stesso proveniente da diversi individui che lo forniscono simultaneamente, e che perciò portano con essi un'infinità di forme e di dimensioni diverse. Quando invece il principio maschile è in se stesso omogeneo, ei predomina nella combinazione dei sessi, e non avendo bisogno che di poche molecole femminili per combinare un insieme, è facile che, anche in un ovaio estraneo, ne incontri qualcheduna assai proporzionata per ben incastrarsi. In quel caso l'ibrida che ne proviene è dotata di fecondità.

Il nostro Pesco Mandorlo è una prova della probabilità di questa congettura. Egli è evidentemente un essere misto, ma il miscuglio regna nel pericarpo: il seme è una vera mandorla che partecipa pochissimo della Pesca, e perciò nasce e si perpetua.

Io mi riservo a sviluppare con più dettaglio queste riflessioni nella parte scientifica, alla quale rimetto pure i lettori per ciò che riguarda la storia di queste Ibride.





Pesca Mela

Ant. Serantoni del.

Stef. Rinaldi inc.

PESCO MELA

A. PERSICA MALI-FORMIS, *fructu medio irregulari aestivo, epicarpo glabro opaco pallide-lutescente rubeis maculis asperso, sarcocarpo albo succo subacido. Vulgo Pesca Mela.*

IL PESCO MELA è un *Pesco-Noce Spiccagnolo a polpa bianca*, il di cui frutto si distingue da quelli di tutte le varietà conosciute, per il colore singolare della sua buccia.

La Pianta non presenta cosa alcuna che la diversifichi dagli altri Peschi.

Il Frutto però è singolarissimo. La sua forma è irregolare, e come un poco appiattita, e la sutura, che la taglia, è così pronunziata, che ne rileva ambo i lobi, e uno maggiormente dell'altro.

La buccia ha il liscio delle Pesche-Noci, ma questo è come opaco, e prende un certo pallido che dà fra il verde e il giallo, e che è punteggiato da uno spruzzo di sanguigno sbiancato, che la somiglia a una mela.

La polpa è bianca e sugosa, e si spicca dal nocciolo, il quale resta perfettamente nudo ed asciutto. Il suo sugo è gustoso, ma acidulo come quello delle Pesche-noci comuni.

Tutti questi caratteri l'annunziano senza equivoco per una Pesca-noce; ma non si può negare che l'epiteto di *Mela* non le sia stato dato con ragione, poichè la sua buccia ha veramente l'aspetto e il colore di quella delle Mele.

Questa Pesca non è senza pregio, avendo della delicatezza, e del profumo; ma è così singolare pel suo aspetto esteriore, che,

Pesco Mela

PESCO MELA

quand'anche fosse meno gentile, non si potrebbe escludere da una collezione.

Essa è ancora rarissima: io non l'ho veduta che in Pisa nel giardino del Sig. Mazzei.

Nessuna delle Pomone, che io conosco, offre una Pesca che si possa rapportare a questa. Ho esaminate con attenzione tutte le descrizioni e le figure che si trovano in tali opere, nè vi trovo un solo indizio dei caratteri che la distinguono.

Sembra che quella del Sig. Mazzei sia una pianta d'innesto, ed è bene il moltiplicarla con questo metodo. Sarebbe però interessante per la Pomologia il porne il seme, e seguirne i fenomeni.





Pesca Natalina, o Vernina di Napoli

Prof. Ferdinando Mori disegnò in Napoli 1894.

Francesco Corri intagliò in Firenze

62

PESCO NATALINO

o

VERNINO DI NAPOLI

PERSICA IULODERMIS, *flore brevipetalo, fructu hiemali; epicarpo pubescente flavo, ad latum solis rubescente; sarcocarpo flavo philosteo, pulpa firma sacharata odorosissima, gustu dulci. Vulgo, Pesca Natalina.*

LA NATALINA è una Pesca conosciuta in tutta l'Italia, ma riguardata con ragione come un frutto di curiosità più adattato a far comparsa in una tavola di lusso, che a piacere al palato.

Quella di Napoli forma sola eccezione a questo principio. Essa riunisce ad una tardità di maturazione forse più estesa d'ogni altra, un esteriore grazioso, una polpa gentile e saporita, e un aroma che gareggia con quello delle Pesche Luglienghe.

Io ne ho mangiate nel 1824 in Napoli dalla metà di Novembre alla metà di Dicembre, e le ho portate a Roma, ove mi sono durate fresche e sane oltre al Natale.

È un frutto d'una grossezza mediocre, somigliante nell'esteriore alle *Moscadelle Duracine*, e solo un tantino più oblungo.

La buccia è gialla, sfumata da un lato da una velatura di rosso, la quale in alcune cuopre le labbra della suttura, che taglia la pesca, e in altre si stende sulla faccia opposta del frutto, secondo che si trovava sull'albero all'esposizione del sole.

La polpa è duracina, ma per una singolarità da rimarcarsi non adere al nocciolo così fortemente come nelle altre di questa

Pesco natalino

PESCO NATALINO

specie. A dir il vero essa non l'abbandona intieramente quando si apre come nelle Spiccacciole, restandone sempre qualche poco negli interstizj che solcano il nocciolo; ma non vi si immedesima neppure come nelle Duracine, nelle quali le solcature del nocciolo restano coperte in maniera, che quasi non si distinguono. Nel resto la natura del suo tessuto appartiene alla classe delle Duracine, e quantunque si apra in due come nelle Spiccacciole, ciò non si fa facilmente colle dita e senza sforzo, ma vi è d'uopo dell'aiuto del coltello, col quale bisogna cominciare per farvi una fenditura lungo la suttura che la lista da un lato, onde facilitare l'apertura.

Il colore della polpa è giallo, e la sua pasta è carnosa e compatta, ma piena di sugo, di un gusto dolce e saporito, e senza ombra d'acido.

Ciò poi che la distingue da tutte le pesche tardive, è il profumo che esala, il quale è quasi tanto forte quanto nelle precoci.

L'albero non ha niente di singolare: fiorisce quando gli altri peschi, e il suo frutto allega nel medesimo tempo: cresce al principio come quelli, ma giunta la state si arresta, e non comincia a dar segno di maturazione che nell'autunno. In Ottobre comincia a colorirsi, ed io che ne possedo una pianta mandatami da Napoli, l'ho trovato maturo sulla fine di Novembre, ma non mi è riuscito serbarlo all'albero al di là di questo tempo, a cagione delle piogge che lo fanno marcire.

In Napoli ho fatte molte ricerche per assicurarmi, se le Pesche vernine, che si mangiano così fresche in Novembre e Dicembre, erano colte allora alla pianta, o se erano conservate in casa. Io ne aveva mangiato per la prima volta il 23 di Novembre del 1824, alla festa di ballo data in Chiaia dal Conte Drumond, già Ministro di Inghilterra presso quella R. Corte, e ne vidi in seguito il 27 del medesimo mese nel *Dessert* del pranzo di famiglia,

PESCO NATALINO

che S. M. il Re Ferdinando diede in quel giorno, per celebrare l'anniversario del suo matrimonio.

Ne ebbi in seguito in più tempi da un fruttaiolo di Napoli, che ne provvedeva le tavole di lusso, e dal quale raccolsi quanto seppe dirmi sopra di esse.

Dal contesto della sua relazione, e da quanto ho potuto sapere anche da altri, sembra che questi frutti si raccolgano sulla fine di Novembre, e si conservino poi nelle grotte o cantine sotterranee distesi sopra panieri. È in *Somma* specialmente, che si coltivano, ed è nelle grotte di quel paese che si serbano sino a Natale assieme ad altre frutta. Anche in *Salerno* si fa questa speculazione, che il lusso di Napoli rende lucrosa, e che il clima e il terreno di *Somma* e di *Salerno* rende di più sicura riuscita. Io credo che le località di quei paesi concorrano molto a questo successo.

Le colline di *Somma*, situate sotto il Vesuvio, si prestano per la natura del loro suolo, a dare ai frutti quella consistenza di tessuto che li rende più forti e più difficili a corrompersi; e il clima della Campania, ove l'autunno è più asciutto e più dolce che nel resto dell'Italia, garantisce i frutti serotini dal guasto che ne fanno da noi le piogge, le brine, i venti, e l'alternativa frequente di caldo e di freddo.

Così si trovano in Napoli sul finir di Dicembre non solo le frutta vernine degli altri paesi, come le mele e le pere, ma ancora le frutta estive, come le susine, l'uva, le lazzeroles e le pesche, e tutte conservate così bene, e colla buccia così liscia e così fresca, che sembrano colte di recente alla pianta.

Io ho veduti in quel tempo tutti questi frutti nel loro stato naturale, come sogliono essere nell'autunno e nella state, e so che il giorno del Natale la città ne manda ogni anno a regalare a S. M. un assortimento che sorprende il forestiere.

A dir vero, anche noi abbiamo delle *Pesche serotine*, che si colgono a S. Martino (11 Novembre), e a S. Caterina (25 detto),

PESCO NATALINO

e che perciò ricevono il nome di questi Santi. Ma le *Pesche vernine* dei nostri paesi non si conservano nella dispensa al di là di qualche settimana, e non hanno altro pregio che quello di un bel colorito. La loro polpa è insipida, dura, e senza profumo.

A che cosa dunque si deve attribuire la differenza? Costituiscono quelle di Napoli una varietà particolare, avente in se stessa più sapore e più aroma, o lo ripetono solo dalla località e dal clima in cui maturano?

Ecco ciò che ne penso. La natura ha destinata la state per stagione delle Pesche. Gli accidenti della concezione, che riproducono ogni anno degli individui nuovi, danno a ciascuno d'essi un carattere proprio che li varia all'infinito, e che li distingue tra loro col farli percorrere tutta la sfera delle modificazioni compatibili coi caratteri della specie.

La grossezza, il colore, la natura più o meno gentile della polpa, e i suoi rapporti colla buccia e col nocciolo, la quantità e la qualità del sugo, il sapore e l'aroma, l'età della pubertà e quella del deperimento, l'epoca della maturazione dei frutti, e finalmente la durata della loro vita, tutto varia negl'individui che nascono dal seme, senza però che alcuno oltrepassi mai gli estremi che la natura ha stabiliti per limite a queste differenze.

Ora, siccome si sono formate, mediante delle concezioni straordinarie, delle varietà precocissime, quali sono, per esempio, le *Noccioline*, le *Maddalene*, le *Pesche Ciliegie*, così se ne sono formate delle serotine, come le Pesche di *San Martino*, e le *Sante Caterine*.

Queste varietà, che si possono chiamare mostruose, perchè estendono ad estremi straordinarij i limiti fissati alla specie, portano poi in se stesse delle disposizioni proprie, adattate ai climi ove si formano; e queste, sebbene non si sviluppino da per tutto egualmente, non si cangiano però cangiando di clima.

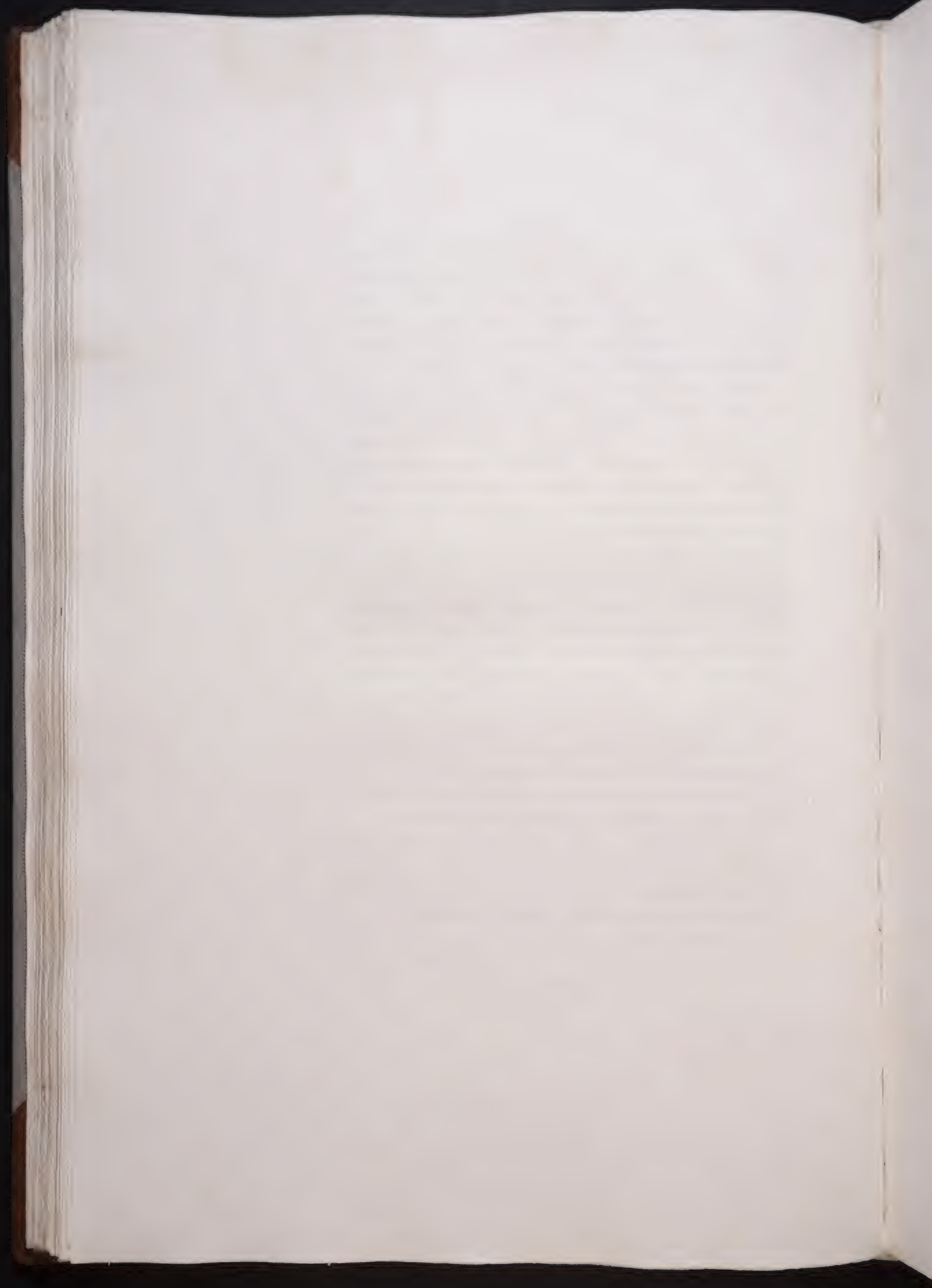
PESCO NATALINO

Così le *Pesche Vernine*, che nascono nei paesi freddi, non ricevono dalla natura gli organi adattati ad elaborare molta sostanza zuccherina e molto aroma, ma solo delle belle forme, e un bel colorito; sicchè, trasportati in climi più caldi, non vi acquisterebbero che un aumento di bontà molto leggiero; nello stesso modo che quelle che nascono nei climi caldi, avendo ricevuto nella loro organizzazione primitiva delle disposizioni più adattate alla formazione dell'aroma, e allo sviluppo dello zucchero, ne sono di loro natura dotate più ampiamente delle prime; e, vivendo nel paese natío, trovano nel medesimo principio, che le ha favorite nel formarsi, una nuova facilitazione a svilupparle, siccome resisterebbero di più alle contrarietà di un clima meno favorevole, e vi riescirebbero sempre migliori delle indigene.

Dietro questi principj si può stabilire per fatto, che la *Pesca Vernina* di Napoli costituisce una varietà particolare, avente nell'organizzazione sua propria le disposizioni necessarie per acquistare un sapore più concentrato e un aroma più forte, e perciò capace di conservar questo vantaggio sulle altre, anche trasportata in paesi meno favoriti dal clima, senza però poterlo conservare in tutta l'estensione che gode nel paese nativo. Per questa cagione me ne sono procurato una pianta in Napoli, la quale di fatto mi produce dei frutti, a dir vero, poco più tardivi delle nostre *Pesche vernine*, ma più saporiti e più odorosi.

Dalla predetta pianta ho scelto il ramo col frutto acerbo, che ho fatto eseguire dall'egregio pennello del Sig. Del Pino.

Il disegno del frutto maturo è stato fatto in Napoli dal Sig. *Mori Intagliatore*, sopra un frutto che mi fu provvisto da un fruttaiolo nel Dicembre del 1824, e corrisponde anch'esso alla riputazione d'un così distinto artista, già tanto conosciuto per i suoi lavori a bulino.







Pesca Violetta

Aut. Sorrentini del. & inc.

PESCO-NOCE

A FRUTTO VIOLETTA

A. PERSICA VIOLACEA, *flore parvo, fructu maedio aestivo, epicarpo glabro flavo-violaceo, sarcocarpo albo delicato nucleo non adherenti succo grate-acidulo.*
Vulgo Pesca Violetta.

LIL PESCO VIOLETTA è un *Pesco-noce* a frutto spiccagnolo, il quale si distingue dagli altri di questa specie pel violaceo vivo, che ne cuopre la buccia.

La sua Pianta è vigorosa e fecondissima. I suoi rami non diversificano da quelli delle altre razze, come non ne diversificano neppure le foglie.

I Fiori hanno i petali corti, e spiccano pel carnicino carico che, nella specie dei Peschi, distingue la massima parte delle razze gentili.

Il Frutto, che è il più grosso fra le Pesche-noci, è tondo e ben tornito. La sua buccia, liscia e come lucente, è colorita di un violaceo carico, il quale cuopre quasi per intero il bianco-giallognolo, che forma il fondo del suo colore.

La polpa è bianca, delicata, e piena di sugo, ma con una vena di acido, che però non è disgradevole: essa si spicca dal nocciolo, che resta come asciutto, e presso del quale si tinge di un rosso violetto analogo a quello della buccia.

Il nocciolo, che è grosso e tinto di un rosso fosco, chiude una mandorla amara, che per lo più è pienamente formata.

Pesco-Noce Violetto

PESCO-NOCE VIOLETTO

Questa Pesca matura in Agosto: essa è una delle più belle fra le Pesche-noci sia per le forme che pel colore, ma non vale le razze a polpa-gialla per il sapore, e specialmente la *Vaga-loggia*: è però molto apprezzata dagli Amatori per la facilità con cui allega, per la sua grossezza, e per il suo colorito.

Coloro che amano di avere la razza in tutta la sua identità devono moltiplicarla col mezzo dell'innesto: il suo nocciolo però la riproduce qualche volta quasi senza cangiamento, onde è bene procurarsene ancora di seme.

La coltura di questo Pesco non è diversa da quella degli altri: ama un terreno grasso e sostanzioso, e vuol esser diradato quando si carica troppo: esso viene benissimo posto in ispalliera, ma prospera egualmente tenuto in libertà.

Il Pesco Noce-Violetto è coltivato in Toscana, ma solo dagli Amatori: è una Pesca che si vede di rado nei mercati: ne ho trovate delle bellissime a Pisa nel Giardino Scotti, in quello del Sig. Massei, e in un'orto de' Bagni di S. Giuliano: il Sig. Geri la coltiva nel Giardino di Boboli.

Non se ne trovano nel Genovesato, ne' sui mercati, nè presso i Giardinieri; siccome non se ne vedono in Piemonte, ove l'ho ricercata inutilmente, e presso i fruttaioli e nei Giardini degli Amatori di Frutte gentili.

I Francesi hanno molte varietà di Pesche-noci, e questa tiene uno dei primi posti fra loro. Ne ho vedute delle assai belle a Lione, e so che se ne coltivano delle eccellenti a Dijon e in altri paesi. Duhamel la descrive sotto il nome di *Grösse Violette hâtive* al N. 33. Pl. XVI. Fig. 1. ed è riportata dal nuovo Duhamel al N. 41. sotto il medesimo nome.

Questa Pesca deve esser rara in Germania, perchè ama i climi caldi e meridionali. Knoop la descrive sotto il nome di *Brugnon noir*, ma non ne fa gran caso, e dice che nel clima del Belgio essa matura difficilmente.

PESCO-NOCE VIOLETTA

Gli Inglesi coltivano molte varietà di Pesche-noci: esse riescono assai bene in quel clima mediante le grandi cure con cui le tengono, e vi sono molto apprezzate. Non saprei precisare la varietà che corrisponda alla nostra Violetta, ma ho riconosciuto che fra le sei *Nectarines* figurate nella *Pomona Britannica di Brookshaven* ne sono tre che ne hanno i caratteri. Nella *Pomona Londinensis di Hooker* non ne figurano sin'ora che due: la prima si trova nella terza Dispensa al N. 15. sotto il nome di *Nettarina Violetta Primaticcia* (The Violet hâtive Nectarine), e la seconda nella quinta al n. 29. sotto il nome semplice di *Nettarina* (The Vermash Nectarine). Osservo però che la prima, quantunque indicata col nome di *Violetta*, è descritta e figurata come una *Pesca-noce a buccia rossa*, e che la seconda è figurata come una vera *Noce Violetta* ancorchè non porti che il semplice nome di Pesca-noce (Nectarine).

Questa pare la stessa che si trova descritta da Forsyth nel suo trattato della coltura dei Frutti sotto il nome di *Nettarina Violetta* (Num. 10.)

Nessuna di tutte queste Pesche presenta, nelle tavole in cui sono figurate, la grossezza della Violetta Toscana; tutte però ne hanno i caratteri, e per conseguenza io le credo la medesima cosa, dipendendo spesso il volume dalla località e dalla cultura.

I Cataloghi dei *Semenzisti* Francesi fanno molta mostra di questa razza di Pesche, che registrano sotto il nome di *Pêche Violette*, e qualche volta di *Brugnon Violet*.

Bisogna però osservare, che la *Pêche Violette* è una *Noce Spicagnola*, e che il *Brugnon* è una *Noce Duracina*.

Coloro che desiderano la prima non hanno bisogno di ricorrere ai *Semenzisti* di *Chambery*: ne troveranno in Toscana delle più belle.

Quanto poi alla seconda, si può far venir di Oltramonte, poichè non so se in Italia se ne coltivi alcuna varietà, che meriti di far parte di una Collezione scelta.







Pesca Noce duracina Bianca precoce

Domènico Del Pino disegnò in Firenze

Francesco Gatti incis in Firenze

3

PESCO NOCE

DURACINO BIANCO

O

DURONA LISCIA BIANCA

PERSICA PSILLIDERMIS *flore magnipetalo, fructu aestivo; epicarpo albescente, corallinis maculis aliquando velato; sarcocarpo albo philosteo, delicatissimo, succo grate acido. Vulgo, Pesca noce duracina bianca, o Durona liscia bianca.*

LA NOCE DURACINA BIANCA è una delle varietà più gentili, che si conoscano nella classe delle Pesche lisce.

L'albero non offre alcun carattere, che gli sia particolare; ma si distingue per la bellezza dei suoi fiori, che sono sempre magnopetali, e tinti di un color di rosa sfumato, che degrada nel bianco, e li rassomiglia un poco ai fiori del Mandorlo.

Il frutto matura sulla fine di Luglio, e per conseguenza è fra i precoci, e segue da presso le *Maddalene* di tutte le razze, la *Pesca Ciliegia*, e le *Moscadelle*.

È picciolo in paragone delle Pesche proprie, ma è grosso nella specie delle Pesche noci: la sua forma è regolare, e tondeggia con molta grazia, essendo appena solcato dalla solita suttura, che divide da un lato tutte le Pesche.

La polpa è bianca e duracina, e adere fortemente al nocciolo: essa è fina, delicata, gentile, e si scioglie in un sugo dolce e

Pesco Noce duracino bianco

PESCO NOCE DURACINO BIANCO

saporito, che non ha di acido, che quanto è bastante per dargli del rilievo.

La buccia è liscia, colorita di un bianco cerino lucente, il quale forma un contrasto grazioso colle macchie di corallino, che lo velano spesso dal lato del sole, e lo rende uno dei frutti di più bella apparenza: in alcune località il bianco è appena sfumato da qualche leggerissimo velo di rosso: qualche volta è intieramente bianco.

Questa varietà corrisponde nella classe delle Pesche lisce alla *Duracina bianca luglienga* delle Pesche pubescenti, e rivalessa colla *Vagaloggia Duracina*, che è nelle Lisce il corrispondente della *Giallona di Verona* nelle Pesche vere. La *Durona bianca* però è sola a primeggiare fra le Noci Duracine bianche, non esistendo in questa Classe il corrispondente della *Biancona Massima*, che è il Capo-specie delle Pubescenti bianche.

La prima pianta di questa razza, che ho coltivato, l'ho avuta da Milano, ed era innestata. Da quella ho preso gli innesti di tutte quelle che possiedo al presente, che mi riescono perfettamente eguali: sono persuaso, che il seme la riprodurrebbe senza cangiamento sensibile. Prima di farne la prova, ho voluto assicurarmi il possesso della varietà col moltiplicarla d'innesto: ora, che questa è al coperto d'ogni accidente, possedendone già molte piante, mi occuperò di quest'esperienza, e non dubito di ottenere delle piante spontanee quasi eguali, e forse delle modificazioni, che ne aumentino il prezzo.

La *Noce bianca Duracina* vuole una esposizione aprica, siccome tutte le Pesche Noci; ma ha bisogno di un terreno profondo e grasso per bene svilupparsi. Negli orti bassi e umidi, ove riescono così bene le Pubescenti spicciacciole gialle e bianche, la *Noce bianca* resta insipida, e marcisce alla pianta.

La *Noce bianca* si trova in tutte le Pomone oltramontane, e io ne ho veduto delle bellissime in Parigi e in Vienna. I Francesi

PESCO NOCE DURACINO BIANCO

la distinguono col nome di *Brugnon blanc ou Brugnon musque*. Gli Inglesi la chiamano *Murrij Nectarine*, o *Brougnon Murrij*. In Italia si conosce sotto il nome di *Pesca noce bianca Durona*, o *Novellara bianca*; ma non si coltiva che nell'Italia settentrionale.

Merita però di far parte di qualunque collezione scelta, e potrà figurarvi fra le varietà le più squisite.







Pesca Noce Spicagnola Bianca?

Provenuta dal vero da Domenico Del Pino in Genova

Invisa in Firenze da Luigi Giarro

PESCO NOCE

SPICCAGNOLO BIANCO

A. PERSICA PSILLIDERMIS, *flore amigdalino, fructu glabro, pulpa alba, nucleo non-adherente; epicarpo lucido, ex luteo-albescente, maculaque corallina micante; sarcocarpo albo, aquoso, succo acidulo.*
Vulgo, Noce-Pesca spiccagnola bianca.

Nuci-Persica. Pesche noix. Cur. Stheph. Pomar. p. 63.

Nuci-Persico. Porta. Pomar. p. 175.

Persiche-Noci. Tanara Lib. 5. p. 394.

Violettes. Pêches Violettes. Duhamel e Knoop. ec.

Nectarines. Miller. Forsyth. ec.

La PESCA-NOCE SPICCAGNOLO BIANCA è uno dei frutti i più belli a vedersi e dei più mediocri a gustarsi.

La pianta non si distingue da quelle degli altri Peschi, ma i suoi fiori a corolla grande e appena sfumata di rosso come quelli del mandorlo, la diversificano dai *Peschi-noci a polpa gialla* che gli hanno più rossi e a petali appena visibili.

I Frutti sono tondi, e per lo più ben torniti, spesso mammellati alla cima, e mai molto grossi. La loro buccia è cerea nel fondo e di un cereo chiaro, ma è rilevata da un corallino vivo che rileva moltissimo sul liscio del fondo, e le dà un aspetto brillante.

La polpa non corrisponde a quest'apparenza. È floscia, sugosa, ed acidula, e non può stare al confronto delle Pesche gialle

Pesco Noce spiccagnolo bianco

PESCO NOCE SPICCAGNOLO BIANCO

di alcuna specie; ma ha un poco di profumo ed è migliore di quella della massima parte delle *Pesche spiccagnole bianche* a buccia lanuginosa che provengono di seme: essa è bianca, ma si tinge di un rosso vivo presso al nocciolo, il quale è bruno e non adere alla polpa, e la sua mandorla non differisce da quella delle altre pesche.

I paesi meridionali d'Italia abbondano sommamente di queste pesche. Esse si sogliono moltiplicare di seme, perchè, essendo tipi, è raro che vi degenerino: presentano però in questo modo un'infinità di modificazioni nelle forme, nel colore, e nell'epoca della maturazione; e queste, sebbene leggiere, pure hanno dato luogo ai Pomologi di dividerle in molte varietà. Io confesso che ne conosco alcune degenerate come sono quelle a buccia verde, ma ne conosco pochissime che meritino di essere distinte per la loro bontà, o pel loro volume. Se si eccettui la *Noce violetta*, e la *Pesca Ciliegia*, quasi tutte le altre pesche noci spiccagnole a polpa bianca sono picciole e di gusto mediocre, e non offrono una differenza fra loro da meritare una coltura particolare o un nome distinto.

Questa mia opinione potrà sorprendere coloro che hanno sotto gli occhi le Pomone oltramontane. In esse di fatto si trovano molte varietà di *Pesche-Noci-Spiccagnole*, che dalle descrizioni e dalle figure si debbono giudicare a polpa bianca; ma se bene si esaminano non offrono altra differenza importante fra loro che quella del tempo della maturità. Ciò che farà più sorpresa si è l'osservare che queste razze sono rappresentate dai Pomologi di oltramonti come molto pregevoli, cosa che in generale non si riconosce in quelle d'Italia. Ma io credo che la loro rarità e la loro bellezza abbia fatta illusione a quegli scrittori, poichè si vede dalle loro descrizioni che questa specie di pesco prospera difficilmente in quei climi, e che vi matura di rado, sicchè le qualità che vi attribuiscono sono ordinariamente presunte sopra quel-

PESCO NOCE SPICCAGNOLO BIANCO

le che le distinguono nella loro imperfezione ordinaria in quelle temperature.

Difatto, le *Violettes* di Duhamel maturano tutte in Settembre ed in Ottobre, non escluse quelle ch'egli distingue coll'epiteto di precoci; e noi, che viviamo in paesi nei quali sovente si sentono ancora nel Settembre i calori della state, sappiamo che le Pesche Settembrine sono in generale meno gustose delle Luglienghe e delle Agostane, e che le Ottobrebrine non hanno più di pesca che la figura.

Io mi sono confermato in quest'opinione quando ho gustate le Pesche-Noci Spiccagnole bianche dei Parigini e dei Viennesi, e più ancora quando le ho raccolte nel mio giardino sulle piante che ne ho fatte venire dalla pepiniera del Sig. Bourdin di Chambery.

Confesso che in mezzo a tante piante, che mi sono procurato di Francia, non ho trovato di pregevole in punto a spiccagnole bianche che la *Violetta* e la *Pesca Ciliegia*. Tutte le altre mi hanno dati dei frutti mediocri, e spesso inferiori di molto a quelli che crescono spontanei nei nostri giardini.

In seguito a queste riflessioni sembra inutile che io cerchi di presentare il confronto delle Noci-Pesche oltramontane colla nostra *Spiccagnola bianca*.

Quasi tutte le *Violettes* di Duhamel sono di questa specie. Quella che sembra accostarsi di più alla nostra è la *Pétite Violette hâtive* n. 22. pl. 16. che l'Autore dice maturare in Settembre.

È più difficile di determinarla con precisione nelle numerose Noci-Pesche degl'Inglesi. I Pomologi di quella nazione fanno un gran caso di questa specie, e ne descrivono un gran numero di varietà senza lasciarci bene discernere quali appartengano alla classe di quelle a polpa bianca, e quali a quella delle Pesche noci a polpa gialla.

PESCO NOCE SPICCAGNOLO BIANCO

La sola Pomona di Batty Langlet stampata in Londra nel 1729 ne annovera nove varietà le une sotto il nome di *Nectarines*, ed altre sotto quello di *Violettes* e di *Alberges*.

Se ne trovano pure molte in Forsyth ed in Miller e più ancora nella Pomona Britannica e nella Londinese.

Fra tante varietà o poco distinte intrinsecamente fra loro, o descritte troppo imperfettamente per formare un'idea ben giusta, io sono stato fissato specialmente dalla *Vermash Nectarine* n. 29, e dalla *White or Flandres Nectarine* n. 30 di Kooker.

I Tedeschi non ne coltivano tante quante gl'Inglesi, forse perchè il loro clima vi è ancora meno adattato: Mayer ne annovera otto, e Knoop non ne descrive che due; e tutte sembrano le stesse di quelle dei Francesi, e ne portano i nomi.

Abbiamo veduto che nei paesi meridionali la *Noce-Pesca spiccagnola bianca* si perpetua di seme, e degenera di rado. Essa si deve moltiplicare coll'innesto nei paesi più freddi dove esige più cura, e dove non frutta che posta a spalliera, perchè le piante spontanee non prosperano che nei climi ove sono naturali. In qualunque luogo però la Pesca-noce di ogni specie esige un luogo caldo ed aprico, e un terreno grasso e sostanzioso.





Pesca Nocciuolo Spiccagnola gialla
a Buccia Paonazza.

Disegnata dal vero da Domenico Del Pino in Genova.
Incisa in Firenze da Luigi Giardi.

PESCO-NOCE

SPICCAGNOLO GIALLO

A BUCCIA PAONAZZA

A. PERSICA, *fructu glabro, pulpa flava, nucleo non-adherente; epicarpo lucido, lutescente, maculisque violaceis velato, pulpae tenacissimo; sarcocarpo flavo, butyroso, sapidissimo, suavi odore donato. Vulgo, Noce-Pesca spiccagnola gialla a buccia paonazza.*

La PESCA-NOCE SPICCAGNOLO a polpa gialla e a buccia paonazza è una delle varietà che si accostano alla *Vaga-Loggia Toscana*, ossia alla *Noce spiccagnola gialla*, e non ne diversifica alla vista che nel color della buccia, il quale nella *Vaga-Loggia* è di un giallo puro qualche volta sfumato di rosso, e che in questa è coperto di un violaceo leggiero che la somiglia un poco alla *Pesca-Noce violetta*, ossia alla *Noce spiccagnola bianca*.

Il suo albero non si distingue punto da quello delle altre varietà: la sua foglia è affatto la medesima, e il fiore ha i petali corti, e coloriti di un carnicino carico come negli altri *Noci-Peschi a polpa gialla*.

Il frutto è il solo che costituisca la differenza di questa razza. Quando è acerbo non si distingue quasi dalle altre pesche di questa specie; e il Lettore vedrà nella figura che abbiamo unita nella tavola a quella del frutto maturo, che nello stato di acerbità, egli somiglia molto al frutto del *Noce* (*Nux juglans*. Lin. 1446.) e

Pesco-Noce spiccagnolo giallo

PESCO-NOCE SPICCAGNOLO GIALLO

troverà in ciò la ragione del nome che si è dato in Italia alle *Pesche di buccia liscia*.

Ma, in proporzione che si accosta alla maturità, egli si distacca dalle *Noci* colle quali non ha alcuna analogia, e sviluppa i caratteri che lo mettono nella classe dei *Peschi*, conservando solo il liscio proprio alla sua buccia, diversificato però da quello della *Noce*, mediante i colori di cui si cuopre.

Il verde vivo, che distingueva questa parte esteriore del frutto, si tinge a poco a poco di giallo, e dalla parte del Sole si cuopre, a macchie, di un rosso paonazzo, che si distende e si addensa in proporzione che avanza in maturità e che forma, colla trasparenza del giallo, una specie di marmorato assai grazioso.

La polpa è gialla, di un tessuto gentile e butirroso, ma più consistente di quello delle *Spiccagnole pubescenti* e più abbondante di sugo, e il suo sapore è rilevato da un leggero acidetto, e da un principio di aroma assai grato, il quale però non eguaglia quello delle *Vaghe-Loggie*: essa non è aderente al nocciolo, il quale è grosso, colorito di un giallo somigliante a quello della polpa, ma più bruno, e che nell'aprirsi del frutto si distacca e resta nudo ed asciutto.

Questa *Noce-Pesca* matura in Agosto, ed è uno dei buoni frutti della stagione. È inferiore certo alla *Spiccagnola gialla*, o *Vaga-Loggia*, ma è più gustosa della *Pesca Violetta* e di tutte le altre *Noci-Pesche Spiccagnole a polpa bianca*.

È difficile il poter determinare quale delle *Pesche-Noci* descritte dai Pomologi oltramontani corrisponda a questa, poichè le loro descrizioni non sono abbastanza precise per stabilirne il confronto con sicurezza. Dal loro contesto però si può congetturare che se non è sconosciuta fra loro vi è però rarissima, giacchè le *Violettes* dei Francesi e le *Nectarines* degl'Inglesi, quali si trovano nelle descrizioni dei loro Pomologi, sembrano quasi tutte a polpa bianca: io non ve ne ho saputo riconoscere alcuna a polpa gialla, fuorchè le *Brugnons*, ossia le *Pesche-Noci duracine*.

PESCO-NOCE SPICCAGNOLO GIALLO

Mi sento nello stesso imbarazzo per trovare questa varietà negli Agronomi Italiani, perchè più laconici ancora degli Oltramontani in punto a frutti; e perciò non ardisco rapportarla ad alcuna delle *Pesche-Noci* dei Quadri della R. Villa di Castello, e del Micheli: ma posso assicurare che l'Italia Meridionale è piena di queste *Pesche*, e che non sono ignote neppure in Toscana e nella Lombardia: esse sono rare nel Genovesato, ma vi si conoscono, ed io ne possedo alcune piante.

La coltura del *Pesco-Noce spiccagnolo giallo* non differisce da quella degli altri *Peschi*: ama solo un'esposizione più aprica dei *Peschi pubescenti*, o almeno è solo in tali situazioni che il suo frutto acquista il profumo proprio di questa specie, e che perviene alla perfezione di cui è suscettibile.

Nel resto egli esige un terreno grasso e umido, poichè la siccità è il nemico maggiore di tutti i *Peschi*.







Pesca Poppa di Venere

Aut. Serapioni del.

Cius. Canacci inc.

P E S C O

P O P P A D I V E N E R E

A. PERSICA SATIVA, *flore parvo, fructu maximo in apice mamillato estivo, epicarpo pubescente partim e-viridi-albicante partim eleganter-rubente, sarcocarpo albo nucleo non adhaerente in ore liquescente, gustu gratissimo. Vulgo Poppa di Venere.*

LA POPPA DI VENERE è la più bella delle Pesche spiccagnole a polpa bianca.

Il suo Fiore ha i petali corti e di un bel colore di carne.

Il Frutto è grosso e tondeggiato, ed è finito da una punta che vi esprime come un capezzolo: la buccia, Biancastra nel fondo, è colorita da un lato da un bel rosso paonazzo; e la polpa è bianca, spiccagnola, e piena di sugo.

Tale è la Pesca che conosciamo ora in Italia sotto il nome di *Poppa di Venere*.

Essa è antichissima nella nostra Penisola, e si trova descritta dal Micheli sotto il nome di *Pesca Lucchese*, e figurata nei Quadri della R. Villa di Castello presso Firenze al N. 10.

Tali non sono però identicamente tutte le Pesche che si conoscono in Italia ed Oltramonte sotto di questo nome.

Come esso è derivato dalla mammelletta che si vede sulla cima di questa Pesca, e forse ancora dai lobi che vi forma la sutura da cui è tagliata, così tutte le Pesche in cui si sviluppa questo carattere, hanno ricevuto indistintamente nei diversi paesi in cui si sono formate, questo medesimo nome.

Pesco Poppa di Venere

PESCO POPPA DI VENERE

Molte però sono le varietà in cui si trova la mammelletta, e che si dividono in lobi: esse sono tutte *Spiccagnole*, e a *polpa bianca*, non vedendosi mai la punta mammellata nelle *Duracine*, nè nelle *Spiccagnole* di *polpa gialla*; ma non tutte sono egualmente grosse, egualmente colorite, e di polpa così gentile.

Perciò la Poppa di Venere offre, nei diversi Paesi in cui è coltivata, un'infinità di piccole modificazioni di forme, che confondono facilmente coloro che vogliono trovare nelle Pomone il loro frutto identico tal quale lo vedono nel proprio giardino.

Quella che abbiamo figurata è una delle più preziose che si conoscano.

La sua grossezza e il suo colorito la distinguono fra le altre in bellezza; poche poi possono gareggiare con essa per la bontà.

È gentile, butirrosa, liquescente, e piena di sugo: ha un poco di acidulo, ma se è ben matura, esso non serve che a rilevarne il sapore.

Il suo nocciolo è sempre rosso, e la polpa che lo circonda, sebbene bianca, prende presso di questo un atmosfera di rosso paonazzo da cui resta raggiata in un modo grazioso.

Il Campione che ha servito alla Pomona è stato preso nel Giardino del Palazzo Scotti a Pisa, ma non è difficile trovare questa varietà nei semenzai di Firenze: essa è estesa egualmente in quasi tutta l'Italia, ove si modifica in molte razze secondarie più o meno grosse, più o meno colorite, ma sempre eccellenti.

Tutte le Pomone Oltramontane descrivono la Poppa di Venere, e tutte la descrivono come una *Spiccagnola a polpa bianca*: essa però figura anche in quelle con delle diverse dimensioni e con delle modificazioni di forme e di colorito, e per conseguenza non ve ne è alcuna che si somigli perfettamente con le altre, e che si possa rapportare identicamente alla Pesca Toscana.





Pesca Spicagnola Bianca Agostenga
o *Burrona Bianca*

Domenico del Pino dis. in Milano 1845.
Giuseppe Rea inc. in Firenze

P E S C O

SPICCACCILO BIANCO AGOSTENGO

O

BURRONA BIANCA

PERSICA IULODERMIS, *flore brevipetalo, fructu medio, aestivo; epicarpo pubescente, albo, maculisque ex rubeo violaceo velato; sarcocarpo albo, liposteo, delicatissimo, in ore liquescente, succo grate acido. Vulgo, Pesca Spiccacciola Bianca Agostenga, o Burrone Bianca.*

LA BURRONA BIANCA è la delizia degli oltramontani; è una varietà che matura in Agosto, e succede immediatamente alle *Madalene gialle e bianche*, e alle *Pesche Moscadelle*.

Il suo fiore è brevipetalo. Il frutto, più o meno grosso secondo le località e la coltura, è però sempre uno de' più belli nella classe delle Spiccacciole bianche, e il più bello fra le precoci.

La buccia è bianca, velata nella parte battuta dal sole di qualche macchia di rosso paonazzo più o meno sfumato, che la distingue dalle specie gialle, nelle quali il rosso è più roseo, e spicca assai meno.

La polpa è bianca, gentile, e di una pasta finissima, e non adere punto al nocciolo, ma se ne spicca nell'aprirla, e si scioglie in bocca in un sugo grazioso, abbondante, e un poco acidulo.

I pomologi forestieri la vantano come la migliore delle Pesche, e i gustaj dell'alta Italia concorrono cogli Oltramontani in questa opinione.

Pesco spiccacciolo bianco agostengo.

PESCO SPICCACCIOLO BIANCO AGOSTENGO

I dilettanti dei paesi meridionali non sono del medesimo parere, e preferiscono le *Spiccacciole gialle* del Luglio e dell'Agosto.

I primi sono incantati dalla delicatezza, che distingue la polpa della *Burrona bianca*, e trovano che l'acidulo del suo sugo, lungi di essere ingrato, serve invece a dargli del rilievo.

I secondi sono ributtati da quest'acido, e preferiscono il dolce delle spiccacciole gialle, e la maggior consistenza della loro polpa, che trovano più morbida quantunque meno liquescente. Io ho esaminate le une e le altre in molti paesi diversi, e ho esitato lungo tempo a decidermi fra le due.

Quando ho gustate per la prima volta le Burrone bianche a Parigi, sono stato incantato della loro delicatezza, e sono rimasto indeciso fra quelle e le gialle; ma quando poi ritornato in Italia, le ho avute insieme nel mio giardino, e le ho gustate nel medesimo tempo, allora mi sono avveduto che la quistione dipende molto dai gusti, e che hanno ciascuna delle qualità proprie, che non ammettono il confronto.

Osserverò solo, che la *Burrona bianca* non può gareggiare colle *gialle*, che quando è nel suo punto di perfezione: in istato di natura, essa vi è sempre inferiore: condotta dall'arte, pare, che si ammigliori in modo da piacere anche di più ai palati ricercati. Forse per questa ragione le *Burroni bianche* riescono meglio nei paesi ove si coltivano per lusso, che in quelli ove il Pesco viene spontaneo, e prospera senza cura.

Difatto esse si trovano in abbondanza a Parigi, ove si dividono in molte varietà, senza però offrire altre differenze fra loro, che delle gradazioni leggierissime di forma e di colore, e alcune più rimarchevoli di grossezza e di precocità nella maturazione.

L'Italia interna è ricchissima in questo genere. In Piemonte vi si incontrano di preferenza alle gialle, e vi sono coltivate a spalliera come si usa a Parigi; quindi non si trovano che nei giardi-

84

PESCO SPICCACCILO BIANCO AGOSTENGO

ni dei dilettanti: sono più abbondanti e più belle sulle rive dei laghi, e diventano comuni nella Terra-ferma-veneta e nella Lombardia.

A Mestre, a Verona, nel Parmigiano, nel Ferrarese, e in tutto il rimanente del paese, che resta fra l'Appennino e l'Adriatico sino in Ascoli, le *Burrone bianche* vi sono a milioni, e vi spiegano tanta bellezza e tanta bontà sotto tutte le forme proprie a questa specie, e senza esigere altre cure, che una coltura ordinaria, che pochi le distinguono in varietà, confondendosi generalmente sotto il nome comune di *Burrone bianche*, aumentato tutt' al più dall'epitteto di *Verona*, di *Mestre*, ec. o di altri luoghi ove si trovano in maggior quantità o di maggior bellezza.

La Toscana ne produce delle bellissime, ma non si trovano che nei giardini dei dilettanti, i quali le distinguono in varietà come i Francesi, e le battezzano egualmente o con dei nomi locali, o con quelli degli Oltramontani.

Ne ho veduto anche in Roma, ove si riuniscono i frutti dei tanti paesi che la circondano, e dove perciò vi si trova di tutto; esse non vi ricevono in generale che il nome comune di *Pesche Burrone*.

Il territorio di Napoli non produce che delle *Pesche gialle*: può darsi che qualche dilettante ne coltivi anche delle bianche, ma non vi sono comuni.

Nel Genovesato vi sono state introdotte da poco tempo, ma cominciano ad estendersi, e i contorni della città ne sono ripieni. La Riviera le conosce appena o punto. Io ne ho molte piante, fatte venire da Torino, da Milano e da Chambery, e ne sono contento; ma ho osservato che esigono assolutamente una località di giardino, un terreno grasso e umido, e moltissime cure: con queste precauzioni esse danno dei frutti squisiti; ma se sono abbandonate a se stesse, come si fa colle gialle, esse si snaturano, e i loro frutti restano mediocri.

PESCO SPICCACCIOLO BIANCO AGOSTENGO

È questa la vera ragione che ne ha ritardata la propagazione nei paesi meridionali: ora però che i progressi della civilizzazione e del lusso hanno risvegliato il gusto per i piaceri ricercati, e raffinata l'agricoltura, ogni proprietario cerca di arricchire il suo Pomario di frutti nuovi, e non isdegna come una volta di spendere molto in una coltura più studiata, per variare il più che è possibile i suoi godimenti.

Così la *Burrona Bianca* ha preso posto anche fra noi a lato della *Gialla*, e i coltivatori instruiti riescono a portarla alla perfezione anche nei nostri climi, mediante una potatura più calcolata, e un diradamento più abbondante.

one
one
raf-
Po-
nde-
e è

lato
per-
alco-





Pesca Nocciolina

Domenico Del Rio delugò in Fiore 1829.

Francesco Corai incis in Firenze.

PESCO

SPICCACCILO BIANCO

A FRUTTO PRECOCISSIMO

O

NOCCIOLINO BIANCO

PERSICA JULODERMIS, *flore brevi-petalo, fructu minimo praecocissimo; epicarpo pubescente, albo, rubeisque maculis incerte velato; sarcocarpo albo, liposteo, succo gratioso. Vulgo, Nocciolina Bianca, o Pesca Giugnolina.*

LA PESCA GIUGNOLINA, conosciuta ancora da alcuni sotto il nome di *Nocciolina bianca*, è una varietà semi-nana, che si distingue particolarmente per la picciolezza delle sue forme e per la sua precocità.

La pianta di questo pesco, vivente col mezzo dell'innesto sopra un piede di Pesco spontaneo, presenta una testa mediocre che si distingue per una serie di forme più picciole delle comuni. Essa spiega lo stesso carattere, quando proviene da seme, e mostra sino dal suo primo sviluppo un tronco più sottile di quello dei peschi ordinarj.

I suoi rami corrispondono al tronco egualmente che le messe, le quali sono sempre sottili anche nei getti succhioni, e perciò si prestano difficilmente all'innesto a *scudetto* e a quello a *cannello*.

Le foglie non seguono nella stessa proporzione il carattere dei rami; e sebbene comparate con esattezza abbiano in parità di

Pesco Spiccacciolo bianco

PESCO SPICCACCIOLO BIANCO

circostanze delle dimensioni un poco più piccole di quelle delle altre varietà, pure tale differenza non è gran fatto sensibile, e senza una prevenzione non è avvertita dall'occhio.

Il fiore è brevipetalo, ma le sue dimensioni, sebbene piccole, non lo caratterizzano, poichè non lo sono assai da uscire dal limite che passa fra il *maximum* ed il *minimum* fissati alla specie: esso è forse meno piccolo di quello delle *Biancone*, ossia del *Pesco Duracino* bianco serotino a frutto massimo.

Il frutto è il solo che offre in modo decisivo il carattere del *Nanismo*. La sua grossezza maggiore non eccede quella di una grossa Ciliegia, e spesso è ancora più piccolo. La sua forma è regolare, e non differisce da quella delle altre pesche: è tondo compresso all'inserzione del picciuolo, ove forma un'incavatura, e da dove nasce la suttura, che lo lista da un lato, che è leggerissima: dalla parte opposta è finito da una mammelletta puntata, che appena è sensibile e che non altera punto il tondeggiante dell'insieme.

La buccia è una pellicola sottilissima che si può staccare con facilità: è bianco-giallognola, quasi trasparente, punteggiata da uno spruzzo leggiero di rosso, il quale si addensa talora dal lato del Sole, e la colorisce in modo grazioso.

La polpa è bianca, gentile, piena di sugo, e di un sapore piacevole. Somiglia a quella della *Maddalena bianca*, e ne ha il gusto e l'odore senz'averne l'acidetto: è spiccacciola come in quella, ma i filamenti che la compongono, restano attaccati nelle incavature del nocciolo, siccome si osserva in tutte le Spiccacciole a polpa liquescente, invece di lasciarlo affatto nudo, come succede nelle Spiccacciole a polpa butirrosa.

Il nocciolo è nella proporzione del frutto, e perciò picciolissimo: la sua forma ha qualche cosa di singolare che lo distingue: è tondo come il frutto, e quasi tumido, ed è finito alla cima da una puntetta sottile, che corrisponde alla mammelletta polposa che

PESCO SPICCACCIÒLO BIANCO

finisce il pericarpo, e che non nuoce più di quella al tondeggiante delle sue forme.

La mandorla che contiene è, come nelle altre Pesche, composta di due lobi bianchi coperti di un involuppo biondo, e dotati di un gusto aromatico, meno amaro però di qualunque altro.

Confidato alla terra il nocciolo della *Giugnolina* segue gli stessi periodi di vegetazione dei noccioli degli altri peschi, e riproduce una pianta della stessa natura senza degenerare.

Io ne possiedo diversi individui, e mi danno delle *Giugnoline* poco diverse da quelle che ho seminate, le quali provenivano da pianta vivente col mezzo dell'innesto sopra un *Duracino* giallo spontaneo.

È questa dunque una varietà permanente nata da una combinazione di circostanze difficile a conoscersi, e che hanno determinate le loro qualità nella concezione del primo seme da cui è pervenuta.

Quindi essa non è *mula*, perchè non ha niente di mostruoso, ma conserva tutti i caratteri della specie, distinguendosi solo per una fisionomia particolare, i di cui tratti proprj sono il *nanismo* e la *precocità*.

In natura questi caratteri sarebbero senza pregio, e si potrebbero anzi riguardare come una sorte di degenerazione, ma per l'uomo essi ne hanno uno non indifferente, giacchè noi attacchiamo molta importanza alla singolarità delle forme ed alla precocità.

Ambe queste qualità sono pregi di convenzione: la seconda però ha il vantaggio reale di aumentare i nostri godimenti, anticipandone il cominciamento; ed è certo piacevole il veder ricomparire sulla tavola un mese prima dell'ordinario un frutto prezioso cessato già da tanti mesi.

L'altra ha più del capriccio, giacchè la picciolezza del frutto porta di necessità una diminuzione di polpa, e perciò una minore soddisfazione pel palato; ma si sa che i diminutivi interes-

PESCO SPICCACCILO BIANCO

sano i sensi e lo spirito molto più dei loro opposti, perchè nella nostra immaginazione sono sempre collegati coll'eleganza e colla grazia, siccome nell'ordine morale sono legati colla debolezza e coll'innocenza.

Egli è per questo che la *Pesca Giugnolina* è ricercata dai dilettranti, e forma una varietà interessante nelle collezioni dei Pomologi.

Io la credo originaria di un paese non meridionale, perchè è sempre difetto di favore nelle circostanze meteorologiche che produce i capricci di questa natura, e perchè appartiene alla classe delle pesche a polpa bianca, che sono quelle che si adattano meglio, e che sono più proprie dei paesi freddi.

Difatto essa si trova descritta da tutti i Pomologi Oltramontani, ed è comune nei giardini in Francia, in Germania e in Inghilterra. L'antico Duhamel la descrive, e la figura sotto il nome di *Avant-pesche blanche*. Già Carlo Stefano nel suo *Pred. Rust.* ne avea descritta una con questo nome, definendola colla frase latina *Persica præcoci fructu Præcoqua dicta*. Essa si trova ripetuta col medesimo nome dal nuovo Duhamel e da tutti gli altri pomologi francesi. La Pomona Britannica di Brookshaw la figura alla tavola 24, e la descrive sotto il nome di *Erlis Ann*. Il Re l'annovera fra le pesche dell'orto Agrario di Bologna col nome di *Picciolo Primaticcio di Francia*, e il Cupani sotto quello volgare di *Ibergi* (patria voce), se pure l'*Ibergi* dei Napoletani non è la *Pesca Ciliegia*. Il Giardiniere dell'Imperatore a Vienna, che ha stampata nel 1821, una descrizione delle Pesche della sua collezione, la figura nella tavola 6, sotto il nome di *Die hleine weisse frühe Pfirsich*, al quale aggiunge quello francese di *Avant-peche blanche*. I Giardinieri Italiani, facendo caso dell'epoca della maturazione, la distinguono col nome di *Giugnolina*. Altri la chiamano *Nocciolina* in ragione della sua picciolezza: l'epiteto di *bianca* è stato adottato dagli oltramontani per distinguerla da una

PESCO SPICCACCILO BIANCO

razza di noccioline, la cui buccia si colora un poco di più, e che vengono un tantino più grosse, ma che hanno nel resto gli stessi caratteri di questa. Alcuni l'usano per distinguerle dalla *Pesca Ciliegia*, a cui pure è stato dato in Italia il nome di *Nocciolina*.

Quantunque conosciuta in tutta l'Italia, la *Pesca Giugnolina* vi è ancora poco coltivata. Nella parte meridionale essa si trova appena nei giardini di qualche dilettante. I contadini Genovesi sono i soli, che la coltivino per ispecolazione, e si vede sulla piazza fra le primizie, e si spedisce a Milano e a Torino, ma è ancora rara.

È più frequente nella Lombardia e nello Stato Veneto, e vi riesce assai bene. Benissimo riesce in Piemonte e si trova nei giardini e nei semenzaj.

Io credo essere stato il primo ad ottenerla spontanea, e ne sono contento. Nelle buone annate ne ho avute delle mature al San Giovanni, cioè sulla fine di Giugno, e ciò all'aria aperta e senza cura. È questo un pregio che deve impegnare i coltivatori a propagarla, poichè questo riguardo può essere ancora nelle grandi città un oggetto di specolazione per le tavole di lusso.

Si innesta, come gli altri peschi, sullo spontaneo, sul mandorlo e sul susino, ma il pesco è sempre il migliore. Io ne ho innestate a *marza* in primavera, a *cannello* nella state, e a *scudetto* nell'autunno, e in tutti i tre modi è riescita bene: il più sicuro però è la *marza*, giacchè i suoi rami sono così piccioli, e così esili che riesce difficile il prendervi dei *cannelli* o degli *scudetti* che vadano bene al salvatico, o per lo meno bisogna scegliere in questo una punta delle meno vigorose, ciò che è contro i principj.



26





Pisca Spicagnola gialla a buccia puonazza

Domènico Del Pino diseg. dal vero in Genova

Tommaso Vassè inc. in Firenze

PESCO

SPICCAGNOLO GIALLO

A

BUCCIA PAONAZZA

A. PERSICA IULODERMIS, *flore parvo, paene apetalò, intense rubente; fructu medio, villosò, pulpa flavà nucleo non-adhaerente; epicarpo partim lutescente, partim e rubeo violaceo; sarcocarpo flavo, butyroso, odorato delicatissimo, succo dulci gratissimo. Vulgo, Spiccagnola gialla paonazza.*

La SPICCAGNOLA GIALLA offre molte varietà, e quella a buccia paonazza è una delle migliori.

La sua pianta non si distingue per alcun carattere che le sia particolare, ma i suoi fiori portano la fisionomia delle varietà più gentili: essi non lasciano quasi vedere la corolla, e il poco che ne spiegano è tinto di un carnicino carico, che colorisce ancora i filetti che sostengono l'antera, e persino il pistillo.

Il frutto è di una grossezza mediocre, un tantino allungato e coperto di una buccia di fondo giallognolo, sulla quale si sviluppa, in proporzione che si avvicina alla maturità, un rosso paonazzo vivissimo, che l'assomiglia alle pesche di polpa bianca, le quali in generale si distinguono all'esterno con questo colore.

La sua polpa è giallognola, gentile, butirrosa, liquescente, e saporita nelle località apriche. Essa eguaglia in delicatezza quella delle migliori *Spiccagnole bianche*, e quella delle *gialle* in sapore, e non la cede in profumo che alle *Duracine gialle*.

Pesco Spiccagnolo giallo

PESCO SPICCAGNOLO GIALLO

Questa Pesca matura in Agosto. È fertilissima, e bisogna spogliarla dei quattro quinti dei suoi frutti, perchè possa nudrirli e portarli a perfezione.

L'innesto è il modo il più sicuro di moltiplicarla nella sua identità. Si riproduce però col seme quasi senza variazione, ed io ne posseggo delle piante ottenute in questo modo che mi producono dei frutti squisiti.

La *Spiccagnola gialla* è in generale la specie favorita dei paesi meridionali, ove riesce a perfezione. Quindi essa si vede di rado nei climi mediterranei. È abbondante nel Genovesato, e nella Toscana, ma non mi è mai accaduto di vederla nè a Parigi, nè a Vienna, e l'ho trovata rara e poco curata in Piemonte, e nella Lombardia. In questi paesi vi è una predilezione decisa per le pesche a polpa bianca, le quali forse vi riescono meglio, ma non valgono mai le gialle in sapore, e non le superano, come si crede in quei paesi, in delicatezza.

po-
li e
sua
ed
pro-
pae-
li ra-
nella
i, nè
e nel-
per le
a non
i cre-





Pescia Spiccagnola gialla.

Fruttella Boschini spinosa in Firenze.

Tom. V. Viti. incise.

P E S C O

SPICCAGNOLO GIALLO PRECOCE

O

MADDALENINA GIALLA

AMYGDALUS PERSICA IULODERMIS, *flore parvo brevipetalo; fructu minimo, praecoci, leviter villosa, pulpa flava, nucleo non adherente; epicarpo flave-rubente; sarcocarpo flavescens, succoso, delicatissimo, gustu dulci saccharato. Vulgo, Maddalenina gialla.*

La MADDALENINA GIALLA è una varietà della *Maddalena gialla precoce*, e ne ha quasi intieramente i caratteri, ma si distingue da quella, non tanto per la sua picciolezza, quanto ancora per diversi accidenti che le possono meritare un posto distinto in un giardino.

La pianta è uguale a quelle delle sue congeneri: i fiori, come quelli della *grossa Maddalena gialla*, sono formati di petali corti e coloriti di un rosso assai carico; ma il suo frutto è più precoce, più piccolo, un poco più vellutato, colorito d'un rosso vivo che cuopre quasi intieramente il giallo proprio a questa specie, e contenente una polpa spiccagnola gialla, più compatta di quella della *Maddalena*, più saporita, e dotata di più profumo.

Tutto questo ne fa un frutto distinto, che è preferito a quello della *Maddalena*, non solo da coloro che sono determinati dal pa-

Pesco Spiccagnolo giallo precoce

PESCO SPICCAGNOLO GIALLO PRECOCE

lato, ma anche da molti di quelli che si decidono alla vista, perchè il suo colorito gli dà un brillante che non si trova nel giallo eguale e opaco della gran *Maddalena*.

Un'altra proprietà la fa gareggiare ancora con vantaggio colla sua rivale. Essa consiste nella sua fecondità, e nella facilità di riprodursi col seme quasi senza alterazione.

La *Maddalena gialla* è un frutto sempre bello, e spesso di una grossezza singolare, ma in questo secondo caso specialmente, non si vede mai in quantità sulle piante anche le meglio coltivate. La *Maddalenina* invece è sempre abbondantissima e matura sempre bene. Oltre di ciò, le piante che vengono dal suo seme non degenerano quasi mai: siccome la degenerazione, a cui sono soggette le pesche, è quasi limitata ad un maggiore o minore volume, così la picciolezza non può essere riguardata come degenerazione in una varietà a frutto piccolo, nella quale anzi questa picciolezza ne accresce il pregio. Io ne possedo delle piante d'innesto, e ne possedo delle spontanee, e spesso ho veduto i frutti di queste seconde preferiti dai dilettanti a quelli delle prime.

La *Maddalenina gialla* è conosciuta in tutta la parte meridionale dell'Italia, ma è rara nella parte settentrionale, ove si dà, come in Francia, una preferenza decisa alla polpa bianca, e alla grossezza.

Rara pure si trova in Oltramonti, e non è coltivata che da qualche dilettante. Duhamel la descrive e la figura sotto il nome di *Avant Pêsche iaune* n.º 4, e io non la riconosco nè in Mayer, nè in Brookshaw.

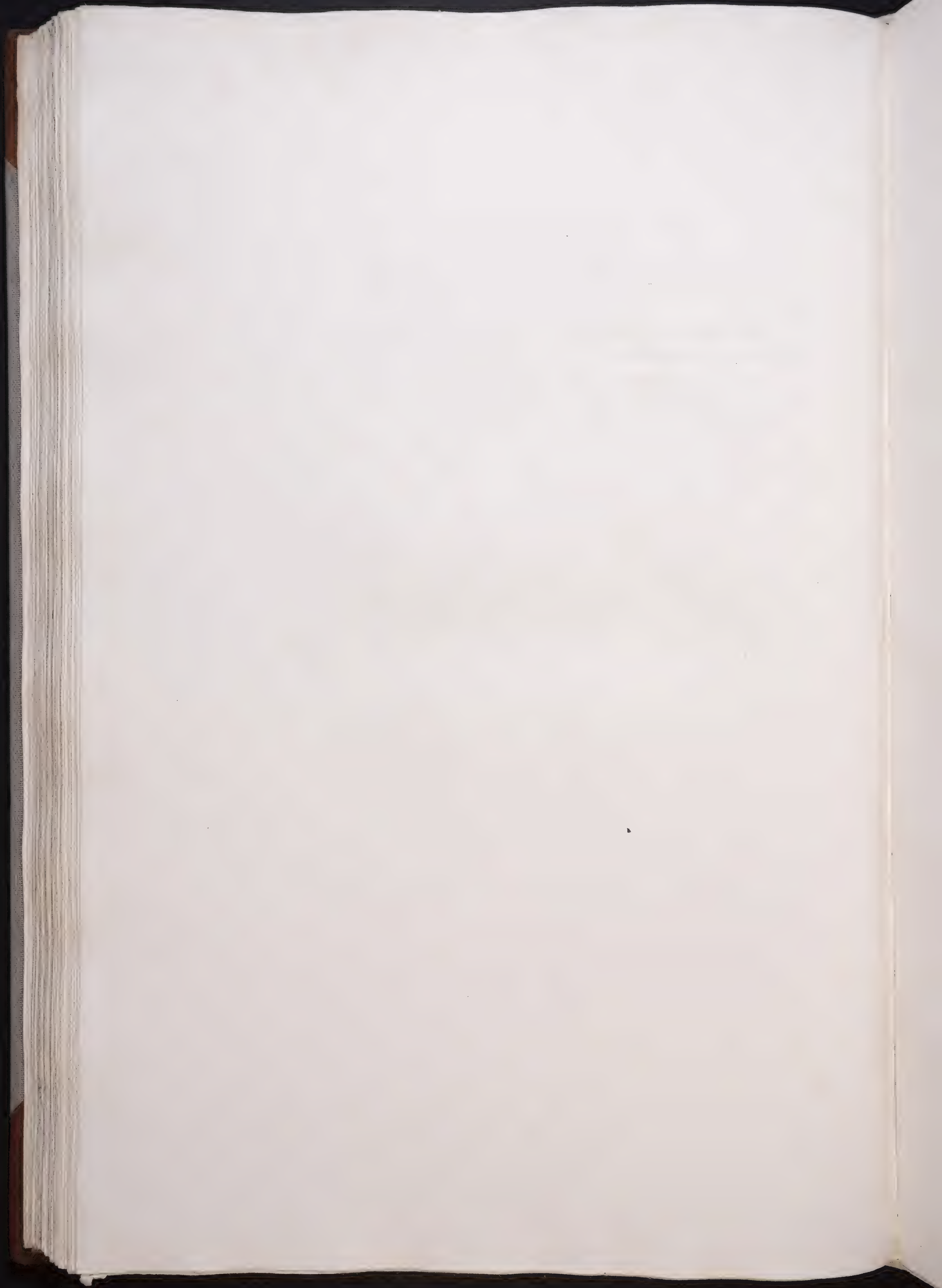
È probabile però che si trovi anche in questi scrittori, sebbene sia difficile a distinguerla fra le tante pesche che descrivono, attesa la grande somiglianza che esiste fra le varietà di questa specie di frutti, somiglianza che esigerebbe una grande precisione nel descriverli e molta verità nel figurarli.

PESCO SPICCAGNOLO GIALLO PRECOCE

È probabile che si conosca in Provenza ed in Linguadoca, ed io mi ricordo di averne veduto in Valenza, che è il paese delle pesche.

La facilità con cui si riproduce col seme, mette i dilettanti in istato di procurarsela facilmente e di conservarla.

Non bisogna confondere questa varietà colla *Nocciolina gialla*, che è una pesca ancora più precoce, ma più picciola, e meno saporita.







*Pesca Spiccagnola gialla precoce ?
o Moscadella Burrone*

*Donico. Del. Rino disegno in Finto 1825.
Prato. Costa inc. in Firenze 1829.*

P E S C O

SPICCACCILO GIALLO PRECOCE

O

MOSCADELLO BURRONE

PERSICA JULODERMIS, *flore brevi-petalo, fructu medio praecoci; epicarpo flavescence, maculaque rosea laeviter velato; sarcocarpo flavo butyrroso, succo saccharato, odoratissimo. Vulgo, Moscadella Burrone.*

LA SPICCACCIOLA GIALLA PRECOCE, conosciuta da alcuni sotto il nome di *Moscadella Burrone*, e da altri sotto quello di *Gran Maddalena Rossa*, è la compagna della *Pesca di San Giovanni*, e la più ricercata fra le Spiccacciole per la sua precocità e pel suo profumo.

I caratteri dell'albero sono gli stessi di quello della *Duracina gialla precoce*, e i suoi fiori sono, come in quello, brevipetali e carnicini: ma il frutto si distingue dalla *San Giovanni* (*Duracina Gialla precoce*), non solo per la natura della polpa che è butirrosa e che si spicca dal nocciolo, ma ancora per la buccia che è meno rossa e di un giallo più carico.

Ambedue primeggiano per la loro precocità, non essendo precedute che dalle *Noccioline*, e precedendo, sebbene di poco, le *Maddalene bianche*, ossia le *Spiccacciole bianche precoci*. Vi è però una leggiera differenza anche fra di loro, e questa è in vantaggio delle *Duracine*.

Pesco spiccacciolo giallo precoce

PESCO SPICCACCIOLO GIALLO PRECOCE

Forse non è che apparente, giacchè la Duracina non ha bisogno di tutta la maturità per mangiarsi con piacere, e perciò si può cogliere acerbetta; nel mentre che le Spiccacciole non sono soffribili in tale stato, ma abbisognano di un grado maggiore di maturazione per isviluppare le qualità che le distinguono: è però sempre vero che le Duracine sono le prime a comparire sui mercati, e che precedono nel commercio anche le *Maddalenine*, ossia la varietà picciola delle spiccacciole gialle precoci, che suol precedere di alcuni giorni la grossa.

La *Gran Maddalena Rossa* è una delle migliori fra le Pesche: non è grossissima, ma non è picciola; e, quando i frutti sono diradati, gareggiano colle più belle varietà di second'ordine, e si avvicinano alle *Cotogne*.

È tonda e ben tornita: la sua buccia giallognola è colorita sovente da un lato di un poco di rosso: la polpa è gialla, di una pasta gentile e morbida, ma più compatta di quella delle bianche: il sugo è meno abbondante che in quelle, ma non ne ha l'acido, e ha un gusto più dolce, e rilevato da un profumo che non si trova che nella *San Giovanni*, ossia nella *Duracina precoce*.

Forse è in grazia del suo aroma che ha ricevuto il nome di *Moscadella*. L'applicazione, a dir vero, è impropria, perchè il profumo di queste pesche è diverso dall'aroma che conosciamo sotto il nome di *Moscato*, e che distingue specialmente le Uve e le Pere: ma i coltivatori non sono molto esatti in questi ravvicinamenti d'idee; e i nomi che si formano, non hanno sovente che un rapporto vaghissimo e talora immaginario colle cose alle quali si riferiscono.

La *Gran Maddalena Moscadella* comincia a maturare verso la metà di Luglio, e continua sino ai primi di Agosto, secondo le esposizioni e la coltura. Ordinariamente si moltiplica coll'innesto, e prende, come le altre, sul susino, sul mandorlo, e meglio ancora

PESCO SPICCACCILO GIALLO PRECOCE

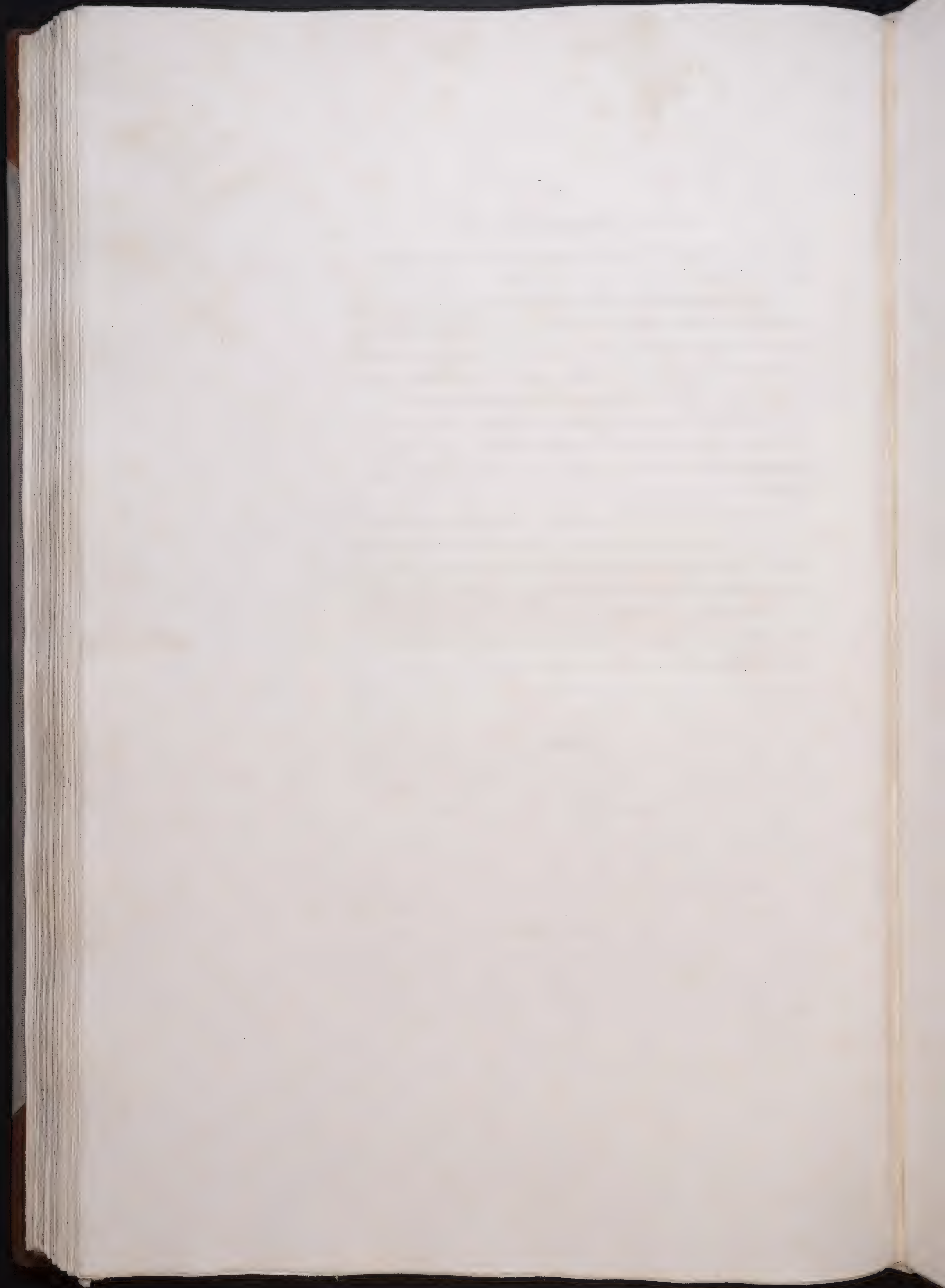
sul pesco spontaneo. Io ne ho ottenuto più volte delle bellissime anche dal seme.

Tutto il Genovesato coltiva questa varietà: nei giardini degli speculatori è meno comune della *Duracina*; perchè, se è ben matura, la sua delicatezza la rende incapace di resistere al trasporto nei mercati di lusso, e se è mezz'acerba, non ha alcun pregio. Si trova invece in abbondanza nei giardini dei dilettanti.

È rara in Toscana, ove invece si coltivano con successo le *Maddalene Bianche*, e non è comune in Roma e in Napoli, ove primeggiano le *Pesche di San Giovanni*, ossia le *Gialle precoci duracine*.

Non l'ho mai veduta nei giardini del Piemonte e della Lombardia: l'ho incontrata solo presso i fruttivendoli di Torino e di Milano, che la ricevono dal Genovesato, e sono stato sorpreso di trovarla cattiva, inconoscibile alla vista, e ingrattissima al gusto.

I Parigini non la coltivano, perchè non riesce nei climi settentrionali, ma è coltivata nel mezzogiorno della Francia da Nizza a Perpignano, e vi è squisitissima.







- Pesca Spicciociola Bianca scintina -

Domenico Del Pino dis. in Finale 1836.

Giuseppe Pera incis. in Firenze 1831.

PESCA

SPICCACCIOLA BIANCA SEROTINA

O

PESCA REALE

PERSICA JULODERMIS *flore brevipetalo, fructu magno serotino, epicarpo e viridi-albescente maculisque rubeis flagellato; sarcocarpo liposteo, albo, prope endocarpum rubente, pulpa grate acidula, buthirrosa, suavissima. Vulgo, Pesca Spiccacciola Bianca Serotina, o Pesca Reale.*

La SPICCACCIOLA BIANCA SEROTINA è una delle pesche più distinte per la grossezza, eguagliando sovente la *Poppa di Venere*, e non cedendo che alle *Biancone di Verona*, e alle *Giallone*. Il ramo e la foglia non si distinguono da quelli degli altri peschi: il fiore è brevi-petalo, e la corolla è tinta di un rosso assai chiaro. Il frutto è tondo, coperto di una buccia biancognola, screziata da una quantità di fiocchetti rossi che si addensano in una macchia nel mezzo, e che si schiariscono e muoiono nel bianco che resta dalla parte dell'ombra. La polpa è bianca, ma si colora di rosso sanguigno presso il nocciolo, e si spicca all'aprirsi, lasciando spesso dei filetti ineguali nelle incavature brune che la rugano.

È morbida, sugosa e gentile; e sebbene non manchi dell'acidulo proprio a tutte le pesche bianche, è pure gratissimo, perchè è così leggiero, che non serve che a rilevarne il sapore. La sua bontà, siccome la sua bellezza, dipendono molto dall'età della

Pesca spiccacciola bianca serotina

PESCA SPICCACCIOLA BIANCA SEROTINA

pianta e dalla coltura che riceve. Gli alberi giovani producono sempre dei frutti meno grossi di quelli degli alberi vecchi; e, se ne portano molti, riescono anche insipidi. È questo il sistema generale dei Peschi, ma lo è più particolarmente dei Peschi a frutto bianco spiccacciolo, e fra questi più d'ogni altro del *Pesco Reale*. Bisogna quindi coltivarlo con cura in buon terreno e in buona esposizione, e diradarlo molto dopo l'allegagione per avere delle pesche buone e di un volume distinto; e bisogna aver la sofferenza di aspettare che la pianta sia vecchia per averne delle grossissime.

La *Pesca Reale* è una delle pesche coltivate a Montreuil, e vi riesce eccellente: tutti i Pomologi la descrivono, e tutti la vantano molto: è di fatto una delle varietà che riescono meglio nei paesi settentrionali, ma in essi esige la spalliera perchè è tardiva. Nell'Italia meridionale, ove ama l'aria aperta, matura sul principio di settembre. Io ne possedo molte piante provenienti dalle prime che ho avute dalle pepiniere di Chambéry, e dai vivai di Firenze; e, l'esemplare rappresentato nella Tavola unita a quest'articolo, è stato colto nella mia villa. Esso pesava undici once, ma ne ho avuti de' molto più grossi.

ono
se
ge-
atto
ale.
ona
elle
ren-
ros-

l, e
van-
nei
rdi-
sul
enti
vi-
a a
dici





*Pesca Spicciacciola Gialla. Cespugliosa
e Barrena. Massima di Sirena*

P E S C O

SPICCACCILO GIALLO AGOSTENGO

O

BURRONA MASSIMA DI SAVONA

PERSICA IULODERMIS, *sarcocarpo flavo, butirroso, in ore liquescente, dulcissimo, epicarpo flavo, nitidissimo in media aestate maturescente fructu maximo, Vulgo, Spiccacciola gialla Agostenga o Giallona Burrona di Savona.*

I tre periodi della stagione delle Pesche, hannò in tutte le specie una o più varietà classiche che primeggiano fra le numerose fisionomie secondarie prodotte dai semi, e fissate dalla coltura.

La *Giallona spiccacciola* dei Savonesi è quella che si distingue sopra ogni altra nel periodo di mezzo, (nell'agosto) che è il periodo il più ricco in pesche squisite. È la compagna e la contemporanea della *Giallona di Verona*, la regina delle duracine gialle, e della *Pesca di Parigi*, che è la regina delle spiccacciole bianche. È più grossa e più sugosa della *Spiccacciola gialla precoce*, e ha più sapore delle spiccacciole gialle settembrine, ossia delle *Damaschine burrone*. È un poco meno grossa della *Poppa di Venere* e della *Pesca Reale* che sono le più gentili fra le spiccacciole bianche dopo la *Pesca di Parigi*, ma le eguaglia in sugosità e le supera in dolcezza.

Pesco spiccacciolo giallo agostengo.

PESCO SPICCACCIOLLO GIALLO AGOSTENGO

La Giallona agostenga è la varietà classica dei climi meridionali, ma in verun luogo si trova in tanta abbondanza come nel territorio di Savona nella Liguria occidentale. Ivi essa spiega tutte le sue qualità. Così vi è coltivata in grande e provvede i mercati di Genova e di Torino.

I paesi interni dell'Italia non la possiedono o vi è rarissima. Io non l'ho trovata nel Piemonte dove si coltivano a preferenza le varietà bianche, nè mi è riescito di vederla nel Milanese e nello stato Veneto, dove pure si trovano tante belle pesche e specialmente tante duracine. Il Regno di Valenza in Spagna è ricco di queste varietà di Pesche e vi vengono grossissime. Si trovano anche in Provenza ma non in abbondanza. Io le credo sconosciute a Parigi e a Vienna, non essendomi mai incontrato a vederla, nè sui mercati nè presso i giardinieri.

Il Pesco in generale esige un terreno di giardino ma le varietà spiccacciole lo esigono ancora più ricco che le duracine. Le gialle poi vogliono un clima molto caldo, e non acquistano la loro perfezione che nei paesi meridionali. Così, la Burrone gialla spicciola non si trova in abbondanza che nel Genovesato, nel Pisano, nel R. di Napoli e nel R. di Valenza in Ispagna.

In questi paesi però essa prospera naturalmente, e le varietà che vengono dai suoi semi, avvicinano qualche volta ed eguagliano la varietà fissata dalla coltura. Essa si innesta sul Pesco spontaneo, si tiene a pianta libera fuori di spalliera, e se è in buon terreno, non domanda altra cura che quella del diradamento dopo l'allegagione. È questa una pratica altrettanto più necessaria quanto più la pianta è vigorosa e il terreno è fertile. Nella vecchiezza questa precauzione diventa inutile perchè la sua fioritura è sempre meno abbondante in proporzione che cresce in età, ma nella gioventù è indispensabile, a rischio di vedersi cangiare le più belle Pesche della stagione in frutti piccioli e senza sugo.

neri-
come
spie-
vede

sima.
renza
ese e
spe-
ricco
ovano
osciu-
lerla,

varie-
gial-
loro
spic-
el Pi-

varie-
egua-
Pesco
è in
mento
neces-
Nella
fiori-
n età,
ngiare
ago.





*Pesca Duracina Spicciociola
e Spicciociola gialla rossa tardiva.*

Domenico Del Pino del. 1826. — — Giuseppe Rosa inc. 1830.

PESCO

SPICCACCILO GIALLO SEROTINO

A BUCCIA PAONAZZA

O

PESCO DAMASCHINO BURRONE

PERSICA JULODERMIS, *flore brevipetalo, fructu magno, serotino; epicarpo ex-violaceo-rubescens; sarcocarpo liposteo, flavo, prope endocarpum rubente, pulpa dulci, butyrrosa, gustu suavissimo. Vulgo, Damascina Burrone.*

LA DAMASCHINA BURRONE è fra le pesche spicciacciole, ciò che la *Damaschina Durona* è fra le duracine.

Creata bella e polposa, essa non degenera mai in varietà ineduli o ingrate. I suoi semi sono ordinariamente fertili, e riproducono degli individui regolari: non manca mai di fiori, e gli allega in quantità: i suoi frutti sempre dolci e carnosì, si coloriscono di un rosso vivo e carico, e maturano, secondo le piante, dal principio alla fine di Settembre.

Tutte queste qualità sono dal più al meno comuni alle infinite fisionomie che vengono dal seme, le quali quasi non si distinguono fra loro che per la grossezza: forse quest'uniformità di combinazioni nella concezione è dovuta all'organizzazione particolare dei fiori, che lascia luogo difficilmente a fecondazioni imperfette e mantiene la proporzione naturale fra i principj sessuali.

Pesco Spicciacciolo giallo serotino

PESCO SPICCACCIOLO GIALLO SEROTINO

Non è perciò che questa proporzione non sia qualche volta alterata anche nelle *Damaschine*, e che non si trovino anche fra queste degli individui *muli*. La varietà rappresentata nella Tavola che accompagna quest'articolo ne è un esempio.

I suoi frutti sono i più grossi e i più delicati che abbia mai veduti fra le *Damaschine Spiccacciole*, ma il nocciolo che racchiudono, è quasi sempre aperto naturalmente, e non contiene che una pellicola con dei rudimenti imperfetti di seme.

Quando la pianta è diradata convenientemente dopo l'allegazione, le pesche che porta, acquistano il peso di otto a dieci oncie, e qualche volta di dodici: senza diradamento restano più picciole, ma hanno sempre una grossezza che le distingue dalle pesche comuni.

La *Damaschina Burrona* si accomoda facilmente a tutte le temperature dei paesi meridionali e a tutti i terreni: viene bene egualmente al litorale e alla montagna, nè altro domanda che un suolo un poco umido per prosperare.

La maggior parte dei paesi che giacciono sul pendio meridionale dell'Appennino conoscono la *Damaschina Burrona*.

Io l'ho veduta in Valenza di Spagna ed in Provenza: è più rara però della *Duracina*, e non vi si coltiva che dai dilettanti. In generale essa vi si trova in istato di *pianta spontanea*, e non si propaga coll'innesto che quando si spiega in qualche individuo a frutti straordinarj.

Nel Genovesato è conosciuta sotto i nomi di *Damaschina* o *Marasina*: in Toscana è detta *Moscadella Serotina*. I Provenzali la chiamano *Pavie rouge d'Autonne*. In Valenza i suoi frutti sono distinti col nome di *Priscos de Autunno*.

Io la credo sconosciuta nei paesi Settentrionali, nè mai mi è avvenuto di vederla nè a Parigi, nè a Vienna.

volta
ne fra
l'avola

a mai
e rac-
ntiene

l'alle-
a dieci
no più
dalle

atte le
bene
a che

meri-

è più
ttanti.
e non
indivi-

ina o
venzali
i sono

mi è



Pesca Vagaboggia Duracina

P E S C O
VAGA-LOGGIA DURACINA
O
PESCO-NOCE COTOGNO

A. PERSICA VAGA-LOGGIA *flore parvo, fructu glabro rotundo, epicarpo flavo-rubente, sarcocarpo flavo firmo odoratissimo, succo dulci suavissimo. Vulgo, Vaga-Loggia Duracina.*

LA VAGA-LOGGIA DURACINA è la varietà più preziosa, che si conosca nella specie delle Pesche Noci.

La sua Pianta è eguale in tutto a quelle degli altri Peschi. Io ho conosciuto dei Giardinieri, che pretendevano di poterla distinguere alle sue forme, senza vederne il frutto: ma dopo di averne esaminate delle centinaia, e di averne ripetuti molte volte i confronti, mi sono convinto che dall'abito, e dalle foglie non è distinguibile, nè dalle altre varietà dei Noci-Peschi, nè da quelle dei Peschi a lanugine.

Il suo Fiore è piccolo, e di un rosso vinoso.

Il Frutto è di una grossezza mezzana, depresso al peduncolo, tondeggianti alla cima, e distinto per il liscio brillante della sua buccia, e per il bel giallo pagliato che ne forma il fondo, e che è rotto in un lato da una sfumatura di rosso, che si carica nel concentrarsi, e si raggruppa in una macchia densa nel punto il più battuto dal Sole.

La polpa, gialla come la buccia, è duracina, ma sugosa e delicata quando è matura, e di un gusto dolce e profumato. Essa

si distingue da quella delle Pesche-Noci comuni, per l'assenza di quel principio di acidità che pare proprio a questa specie, e per una fragranza a lei particolare.

La sua maturità è annunciata da un leggero avvizzimento, che suol comparire sulla buccia, e che è accompagnato dallo sviluppo dell'odore, e in questo stato soltanto si può sentire tutta la soavità di questo frutto.

Il nocciolo, che è anch'esso giallognolo, è attaccato fortemente alla polpa, come quello di tutte le Pesche *Duracine*, e chiude una mandorla amara, che riproduce la varietà, qualche volta quasi eguale alla madre, più spesso degenerare, e raramente migliorata.

Questo Pesco matura i suoi frutti sulla metà di Agosto. Esso è fecondissimo; e se non è danneggiato dai freddi di Primavera nell'allegare del fiore, si carica costantemente di frutti.

La sua cultura è la stessa che per gli altri Peschi, e per conseguenza esige un terreno grasso e umido e un'esposizione aperta e soleggiata.

Non è raro il vederlo riprodotto dal seme senza una variazione sensibile. È però da preferirsi il metodo dell'Innesto perchè più sicuro, e perchè è certo che conserva la varietà in tutta la sua perfezione.

La *Vaga-Loggia* che abbiamo figurata, è una Pesca Noce a polpa gialla e duracina: ne esiste però una razza che è Spicca, ed è comune negli orti di Pisa, e specialmente in quelli verso la Porta alle Piagge.

Questa Pesca somiglia totalmente alla Duracina, sia per le forme che pel colorito, ma la sua polpa, più delicata e più butirrosa, non ha il profumo di quella, e gli cede anche nel sapore.

Vi sono delle Vaghe-Loggie a buccia totalmente gialla, e molti le riguardano come una varietà distinta da questa.

Io credo che ne esista realmente una razza con i frutti costantemente e interamente gialli, e ne ho vedute a Milano e a Vienna:

ma ho osservato che la nostra Vaga-Loggia presenta sovente questo fenomeno nella medesima pianta, in cui poi si vedono le Pesche colorite, e credo che in essa la mancanza del rosso non sia dovuta che a delle cause accidentali, che ne impediscono lo sviluppo.

In molti luoghi della Toscana questa Pesca è chiamata *Pesca Noce cotogna*, e ciò per il giallo della sua buccia e della sua polpa, il quale la rassomiglia ad una Mela che porta questo nome.

I Pisani la chiamano *Pesca della Vaga-Loggia*. Si pretende che questo nome sia derivato dal Giardino Reale della *Vaga Loggia*, situato fuori delle porte di Firenze, nel quale essa si coltivava esclusivamente, al tempo dei Gran Duchi Medici. Ora essa è rara in quel deliziosissimo paese, e vi è conosciuta da pochi sotto il nome di *Vaga-Loggia*. La massima parte dei Giardinieri Fiorentini la chiamano *Pesca-Alberges*, e molti la dicono *Novettara*.

Questa varietà è abbondante nel Ferrarese, nel Bolognese, in Este e in molti luoghi della Romagna, e vi riesce grossa e gustosa. In tutti questi paesi essa vi è conosciuta sotto il nome di *Alberges*.

Io non l'ho mai veduta nel Genovesato, e molto meno in Piemonte. Ne ho trovate delle assai somiglianti a Milano e a Vienna, ma avendole gustate, non vi ho trovato nè il sapore, nè la fragranza di quelle della Toscana.

Quelle che ho mangiate a Milano sulla fine di Agosto erano *Spicche*, e coperte di un giallo pagliato, ma senza traccia di rosso. Quelle di Vienna, mangiate il 22 di Settembre, erano *Duracine* e totalmente gialle, ma la loro polpa, sebbene gentile, era però di poco gusto e leggerissimamente acidetta.

I Francesi hanno molte varietà di Noci-Pesche assai belle, ma quasi tutte a polpa bianca. Le gialle le ho vedute solamente in Provenza, e non ne ho mai gustata alcuna che valesse la *Vaga-Loggia*.

Quella, che descrive Duhamel sotto il nome di *Jaune lisse* al Num. 27. pl. 19, è la sola che sia della Classe di questa, ma

è molto più piccola, ed è così tardiva (matura in Ottobre), che non può prendere il gusto e la fragranza delle buone Pesche.

Nel nuovo Duhamel di M. Michel non si fa menzione di quella del suo modello, ma se ne descrive un'altra sotto il nome di *Brugnon Jaune* Num. 47. Essa però ha la buccia verdastra, colorita solo di un poco di giallo nel lato esposto al Sole, e la sua polpa, sebbene morbida e dolce, ha però un poco di acidulo.

Le *Nectarines* della POMONA BRITANNICA di *Brookshaw* sembrano tutte a polpa bianca, e dalla descrizione che ne fa questo Pomologo, non ne saprei riconoscere alcuna, che possa rapportarsi alla Vaga-Loggia Toscana.

La sola varietà che si trovi nei Pomologi oltramontani, la quale combini con questa, è il *Brugnon Jaune* di *Knoop*. Essa ha la buccia macchiata di rosso e la polpa gialla e duracina, e pare molto apprezzata per il suo sapore dolce e gagliardo.

Queste qualità sono appunto le stesse che distinguono la nostra *Vaga-Loggia*. Io però dubito assai che questa razza di Pesche possa giungere ad una certa perfezione nei climi del Nord. Esse esigono una temperatura molto calda, e se non possono godere di un Sole chiaro e costante, non sviluppano il profumo che le distingue fra tutte le Pesche.

Difatti, le più belle *Noci-Pesche Duracine* che abbia vedute sono quelle della Provincia di Valenza in Spagna, ove sono conosciute sotto il nome di *Albergidos*, e dove si distinguono per una grossezza, che supera ancora quella della Vaga-Loggia.

Questa circostanza, e il nome *Alberges* ora adottato in Italia, che senza dubbio deriva dallo Spagnolo, mi fa credere che questo Pesco dalla Spagna sia passato in Italia, ove però è ora perfettamente naturalizzato, e merita uno dei primi posti nella Classe delle Pesche.





Vocè Pesca 'Cotogna'!

Composta dal voto da Clemente Del Pino in Genova

Disegnata in disegno da Luigi Giusti Pittore

P E S C O

VAGA-LOGGIA SPICCAGNOLA

O

PESCO-NOCE COTOGNO SPICCAGNOLO

A. PERSICA VAGA-LOGGIA, *flore parvo, fructu glabro, epicarpo flavescence, rubea maculaque velato; sarcocarpo flavo, nucleo non-adherente, carne tenera, delicata, odoratissima, succo dulci suavissimo. Vulgo, Vaga-Loggia spiccagnola.*

LLA VAGA-LOGGIA SPICCAGNOLA è un Pesco-noce, la di cui polpa, gialla come la buccia, si spicca dal nocciolo.

Non descriverò la sua pianta, perchè non presenta caratteri, che la distinguano dagli altri peschi.

Il suo fiore è di quelli, che hanno i petali corti, coloriti di un carnicino chiaro, e che non si spiegano che dopo che li stami sono sbocciati.

Il frutto non ha una grossezza ben distinta, ma è aggraziato nelle sue forme, ed è quasi sferico. La solita suttura, che lo taglia da un lato, è appena sensibile, e perciò non ne rileva quasi punto i lobi: la base, ov'è impiantato il picciuolo, sebbene un poco compressa, si arrotondisce però colle labbra dell'incavamento, che sono rilevate. La cima finisce in una specie di punta, che è un

Pesco Vaga-Loggia Spiccagnola

PESCO VAGA-LOGGIA SPICCAGNOLA

residuo del pistillo, ma questa è picciolissima, e non ne altera la rotondità.

La sua buccia è liscia e lucente come in tutte le Pesche-noci, ed è coperta di un bellissimo giallo, rilevato appena da una leggiera sfumatura di rosso, che lo rende più grazioso.

La polpa è gialla e si spicca dal nocciolo, a cui non è aderente quasi punto, sicchè lo lascia asciutto e nudo, e solo sparso di poche filamenta fibrose, che qualche volta vi restano nello staccarla.

La sostanza di questa polpa è butirrosa e gentile come in tutte le spiccagnole, e, sebbene non si sciolga interamente in sugo come quella delle Maddalene, non è però asciutta, nè manca di morbidezza. Il suo gusto poi ha un rilievo particolare: privo affatto della solita vena di acido, che domina nella specie delle Pesche-noci, prende un zuccherino così gentile che si direbbe profumato. Difatto nel mangiarla si sente l'odore particolare, che distingue le Pesche-noci, e questa sensazione, che pare propria solo all'odorato, si comunica anche al palato, o almeno si confonde in maniera con quella del gusto, che non si saprebbe distinguere.

Queste proprietà ne fanno uno dei frutti i più squisiti, che possano ornare un pometo.

Bisogna però aver la precauzione di coglierlo nel punto di maturità massima. Le altre pesche riescono grate ancorchè sieno un poco acerbe, ma queste non soffrono mediocrità: se non sono maturissime non sviluppano il loro sugo, nè acquistano quel profumato che ne forma il merito: esse vogliono avvizzire sulla pianta, ed è da un certo leggiero raggrinzamento nella buccia che si conosce il loro stato di vera maturità.

La Pesca-noce spiccagnola gialla è conosciuta in tutta l'Europa, e si ritrova in tutte le Pomone. Non dappertutto però essa spiega le medesime proprietà. Parè che ami i climi caldi, e non

PESCO VAGA-LOGGIA SPICCAGNOLA

è che in questi che sviluppa il profumo particolare, e il gusto che la caratterizza. Le migliori che abbia mangiate sono quelle del Pisano, ove sono conosciute sotto il nome di *Vaga-loggia*. La sua coltura non differisce da quella degli altri peschi: bisogna coltivarla in terreno di giardino, e in un'esposizione aprica. Il seme la riproduce sovente senza degenerazione; ma l'innesto è il mezzo il più sicuro per propagarla nella sua identità.



116

TAVOLE SINOTTICHE

DA SERVIRE DI CHIAVE PER L'INTELLIGENZA
DELLE DESCRIZIONI DELLE PESCHE
CONTENUTE NELLA POMONA
E
CHE FORMANO IL COMPLEMENTO
DEL TRATTATO DEL PESCO

QUADRO GENERALE SINOTTICO

DELLA FAMIGLIA DEI PESCHI

GENERE	SPECIE	VARIETÀ
PESCA <i>Persica</i>	PESCA VERA o PESCA PUBESCENTE <i>Tulodermis</i> vel <i>fructu pubescente</i>	BIANCA <i>Sarcocarpus albo</i> vel <i>pulpa alba</i>
		DURACINA <i>Philosteo</i> vel <i>nucleo adhaerente</i>
		A BUCCIA BIANCA <i>epicarpo albo</i>
		PRECOCHE SEROTINA
		A BUCCIA ROSSA <i>epicarpo subrubente</i>
		PRECOCHE SEROTINA
	PESCA NOCE o PESCA LISCIA <i>Psillidermis</i> vel <i>fructu glabro</i>	BIANCA <i>Sarcocarpus albo</i> vel <i>pulpa alba</i>
		DURACINA <i>Philosteo</i> vel <i>nucleo adhaerente</i>
		A BUCCIA BIANCA <i>epicarpo albo</i>
		PRECOCHE SEROTINA
		A BUCCIA ROSSA <i>epicarpo subrubente</i>
		PRECOCHE SEROTINA
	PESCA VERA o PESCA PUBESCENTE <i>Tulodermis</i> vel <i>fructu pubescente</i>	GIALLA <i>Sarcocarpus flavo</i> vel <i>pulpa flava</i>
		DURACINA <i>Philosteo</i> vel <i>nucleo adhaerente</i>
		A BUCCIA GIALLA <i>epicarpo flavo</i>
		PRECOCHE SEROTINA
		A BUCCIA ROSSA <i>epicarpo subrubente</i>
		PRECOCHE SEROTINA
	PESCA NOCE o PESCA LISCIA <i>Psillidermis</i> vel <i>fructu glabro</i>	GIALLA <i>Sarcocarpus flavo</i> vel <i>pulpa flava</i>
		DURACINA <i>Philosteo</i> vel <i>nucleo adhaerente</i>
		A BUCCIA GIALLA <i>epicarpo flavo</i>
		PRECOCHE SEROTINA
		A BUCCIA ROSSA <i>epicarpo subrubente</i>
		PRECOCHE SEROTINA

QUADRO GENERALE

DELLE VARIETÀ DEL PESCO-VERO

DISPOSTE

SECONDO L'ORDINE DELLA LORO MATURAZIONE

NOMI TECNICI	NOMI VOLGARI	NOMI OLTRAMONTANI
1. Spiccacciola bianca Giugnolina	Nocciolina bianca	Avant Pêche blanche. <i>D.</i> — Erly Ann. <i>Broo.</i> 24.
2. Spiccacciola gialla Giugnolina	Nocciolina gialla	Avant Pêche jaune. — Red Nutmeg or Trei P. <i>B.</i> 24.
3. Duracina gialla precoce	Moscadella Durona	Pavie jaune. <i>D.</i>
4. Spiccacciola gialla precoce	Moscadella Burrona	Pêche Abricot. <i>D.</i>
5. Spiccacciola bianca precoce	Maddalena bianca Burrona	Pêche Madeleine blanche. — White Magdalen <i>B.</i> 24.
6. Duracina bianca precoce	Maddalena bianca Durona	Pavie blanc. — White Avant <i>B.</i> 24.
7. Duracina giallo-pura Luglienga	Cotogna Durona Luglienga	Pavie alberge. — Old Royal George <i>B.</i> 29.
8. Spiccacciola giallo-pura Luglienga	Cotogna Burrona Luglienga	
9. Spiccacciola bianco-rossa Luglienga	Burrone bianca Luglienga	Avant Pêche rouge. Madeleine rouge. — <i>Bosc.</i> 493.
10. Duracina bianco-rossa Luglienga	Durona bianca Luglienga	Pêche jaune. <i>D.</i>
11. Spiccacciola giallo-rossa Agostenga	Burrone rossa Agostenga	
12. Duracina giallo-rossa Agostenga	Durona rossa Agostenga	Pêche de Troyes, ou Petite Mignon ec.
13. Spiccacciola bianco-rossa Agostenga	Burrone bianco-rossa Agostenga	
14. Duracina bianco-rossa Agostenga	Durona bianco-rossa Agostenga	
15. Duracina gialla Agostenga	Cotogna Durona massima	
16. Spiccacciola gialla Agostenga	Cotogna Burrone massima	
17. Duracina bianco-rossa Settembrina	Durona bianco-rossa tardiva	Pêche Mignonne. Grosse Mignonne <i>Bosc.</i>
18. Spiccacciola bianco-rossa Settembrina	Burrone bianco-rossa tardiva	Pêche Sanguignole. — Black Peach of. Mont. <i>B.</i> 33.
19. Spiccacciola bianca Sanguigna	Pesca Carota	
20. Duracina bianca Sanguigna	Carota Duracina	Pêche Amande. <i>D.</i>
21. Spiccacciola gialla ibrida a mandorla dolce	Pesca Mandorla	
22. Spiccacciola bianca ibrida a mandorla mista	Mandorla Pesca	Pêche Pourrée. <i>D.</i> ec. —
23. Duracina giallo-paonazza Settembrina	Damaschina Durona Settembrina	
24. Spiccacciola giallo-paonazza Settembrina	Damaschina Burrone Settembrina	Pavie de Pomponne — Monstruos Pavy ec. <i>B.</i> 33.
25. Duracina bianca Settembrina	Durona massima o Biancona di Verona	Pêche Royale, ou Bourdine. <i>D.</i>
26. Spiccacciola bianca Settembrina	Burrone massima o Pesca di Parigi	Pêcher a fleur semidouble. <i>D.</i>
27. Spiccacciola bianca a fior semidoppio	Pesco a fior semidoppio	Pêcher Nain. <i>D.</i>
28. Spiccacciola bianca nana	Pesco Nano	
29. Duracina giallo-paonazza Ottobrebrina	Damaschina Durona Serotina	
30. Spiccacciola giallo-paonazza Ottobrebrina	Damaschina Burrone Serotina	
31. Spiccacciola bianca Serotina	Pesca bianca di Francia	Pêche admirable <i>D.</i> — Late Admirable <i>B.</i> 35.
32. Duracina bianca Serotina	Pesca Durona tardiva	Pavie de Pamier <i>Cal.</i> — Grimwood's Royal G. <i>B.</i> 26.
33. Spiccacciola gialla Serotina	Pesca Selvatica Spiccacciola	
34. Duracina gialla Serotina	Selvatica gialla Durona	
35. Duracina bianca Ottobrebrina	Bianca Durona Selvatica	Pêche de Peau. <i>D.</i> — Malboroug Peach. <i>B.</i> 32.
36. Duracina gialla Ottobrebrina	Duracina capezzolata	
37. Spiccacciola gialla Vernina	Vernina di Napoli	
38. Duracina gialla Vernina	Vernina Duracina	
39. Pesco a fior doppio	Pesco a fior doppio	Pêcher a fleur double.

QUADRO

DI UNA COLLEZIONE DI PESCHE NOCI

DISPOSTE

SECONDO L'ORDINE DELLA LORO MATURAZIONE

NOMI TECNICI	NOMI VOLGARI	NOMI OLTRAMONTANI
1. Pesca-Noce Spiccciola bianca precoce	Pesca Ciliegia	Pêche cerise. <i>Duh.</i> Violette cerise. <i>N. D.</i>
2. Pesca-Noce Spiccciola bianca Luglienga . . .	Burrona liscia	Petite violette hâtive. <i>Duh.</i> — The Violette hâtive. <i>Brookshaw. Pom. Brit. T. 27. et 34.</i>
3. Pesca-Noce Duracina bianca Luglienga	Durona liscia precoce	The Murry Nectarine. <i>Broo.</i> 37.
4. Pesca-Noce Spiccciola gialla Luglienga . . .	Burrona liscia gialla	Ell Rouge. <i>Broo.</i> 34.
5. Pesca-Noce Duracina gialla Luglienga	Durona liscia gialla	The Red Roman. <i>Broo.</i> 34.
6. Pesca-Noce Spiccciola bianca Agostenga . . .	Burrona liscia violetta	Grosse Violette hâtive. <i>Duh.</i> The Vermash. <i>Broo.</i> 34. —
7. Pesca-Noce Duracina bianca Agostenga	Durona liscia violetta	Brugnon Violet. <i>Duh.</i> — The old Brugnon. <i>Broo.</i> 37.
8. Pesca-Noce Spiccciola gialla Agostenga . . .	Vagaloggia Burrona	Jaune-lisse. <i>Duh. p. 30.</i> — Violette Jaune. <i>N. D.</i> — North's scarlet Nectarine. <i>Broo.</i> 34.
9. Pesca-Noce Duracina gialla Agostenga	Vogaloggia Durona	Brugnon Jaune. <i>N. D. 47.</i> — Genoa Nectarine. <i>Broo.</i> 38.
10. Pesca-Noce Duracina gialla a giallo puro . . .	Novellara gialla Durona	Violette Blanche. <i>Duh.</i> — The Newington Nectarine. <i>Broo.</i> 37.
11. Pesca-Noce Spiccciola a giallo puro	Novellara gialla Burrona	Violette marbree. <i>Duh. p. 28.</i> — Violette tardive. <i>N. D.</i> — The Clermont Nectarine. <i>Broo.</i> 38.
12. Pesca-Noce Spiccciola bianca meliforme . . .	Pesca mela	Ford's Black Nectarine. <i>Broo.</i> 38.
13. Pesca-Noce Spiccciola verde a polpa bianca . .	Novellara verde Burrona	Homerton's White Nectarine. <i>Broo.</i> 38.
14. Pesca-Noce Duracina verde a polpa bianca . .	Novellara verde Durona	Violette très tardive. Pêche Noix. <i>Duh.</i> — The Fend- terborough. <i>Broo.</i> 38.
15. Pesca-Noce Duracina rossa tardiva	Novellara rossa Durona	
16. Pesca-Noce Spiccciola rossa tardiva	Novellara rossa Burrona	
17. Pesca-Noce Duracina rossa Serotina	Novellara tardiva Durona	
18. Pesca-Noce Spiccciola rossa Serotina	Novellara tardiva Burrona	

QUADRO SINOT DELLE VARIETÀ DEL PESCO VERO,

NOMI DELLE SPECIE		DIVISIONE DELLE VARIETÀ		NOMI TECNICI		NOMI VOLGARI ITALIANI		NOMI DI AUTORE	
PESCA VERA o PESCA PUBESCENTE	BIANCA	DURACINA	A BUCCIA BIANCA	PRECOCE	Duracina bianca Precoce	Maddalena bianca Durona	n. 6	Pesche Bianche Cat. di B. G.	
					SEROTINA	Duracina bianca Settembrina	Durona massima, o Biancona di Verona. 25	Pescocoma n. 35 — Co	
						Duracina bianca Serotina	Pesca Durona tardiva	32	Pesche verdi.
				A BUCCIA ROSSA	PRECOCE	Duracina bianco-rossa Luglienga	Durona bianca Luglienga	10	Maddalena Ro
						Duracina bianco-rossa Agostenga	Durona bianco rossa Agostenga.	14	
						SEROTINA	Duracina bianco-rossa Settembrina	Durona bianco-rossa tardiva	17
		Duracina bianca Ottobrino	Bianca Durona selvatica		35		Pesco di Vign		
		Duracina bianca Sanguigna	Carota Duracina		20		Persica grossa Cap. Hort.		
		SPICCACCIOLA	A BUCCIA BIANCA		PRECOCE	Spicciaciola bianca Giugnolina	Nocciolina bianca	1	Piccolo prima cia. Q. di C.
				Spicciaciola bianca Precoce		Maddalena bianca Burrone	5	Maddalena bia bianco. R.	
				SEROTINA		Spicciaciola bianca Nana	Pesco Nano	28	Pesco Nano. v.
					Spicciaciola bianca Serotina	Pesca bianca di Francia	31	Tardivo Scree	
	Spicciaciola bianca Ibrida a mandorla mi- sta				Pesca Mandorla	22	Mandorla Mos		
	A BUCCIA ROSSA			PRECOCE	Spicciaciola bianco-rossa Luglienga.	Burrone bianca Luglienga ²	9	Pesca Biancon	
			Spicciaciola bianco-rossa Agostenga.		Burrone bianco-rossa Agostenga	13	Mandorloni C di Venece		
			SEROTINA		Spicciaciola bianca Sanguigna	Pesca Carota	19	Cardinale. R. Persiche R.	
				Spicciaciola bianca Settembrina	Burrone massima o Pesca di Parigi.	26	Pesca Reale. R.		
				Spicciaciola bianca a fior semidoppio	Pesca a fior semidoppio	27	Malus Persica molli carn		
			Spicciaciola bianco-rossa Settembrina.	Burrone bianco-rossa tardiva.	18				
	GIALLA		DURACINA	A BUCCIA GIALLA	PRECOCE	Duracina giallo-puro Luglienga	Cotogna Durona Luglienga.	7	Cotogna Mos muchi.
		Duracina gialla Agostenga				Cotogna Durona massima	15	Cotogna bish gno. Cat.	
		SEROTINA				Duracina gialla Serotina	Selvatica gialla Durona	34	Pesche gialle
					Duracina gialla Ottobrino	Duracina cepezolata di Napoli	36	Pescoco a pu nato. Cat.	
					Duracina gialla Vernina	Vernina di Napoli	38	Pesco Bit Pescocche. P pendent.	
		A BUCCIA ROSSA			PRECOCE	Duracina gialla precoce	Moscadella Durona	3	Sant' Iacopa.
			Duracina giallo-rossa Agostenga	Durona rossa Agostenga.		12	Giovanni Moscadella c		
			SEROTINA	Duracina giallo-paonazza Settembrina		Damaschina Durona Settembrina.	23	Porporino T	
				Duracina giallo-paonazza Ottobrino.	Damaschina Durona Serotina.	29	Duracina ro		
				SPICCACCIOLA	A BUCCIA GIALLA	PRECOCE	Spicciaciola giallo-puro Luglienga	Cotogna Burrone Luglienga	8
			Spicciaciola gialla Agostenga				Cotogna Burrone massima.	16	Cotogna di sche Cot
		SEROTINA	Spicciaciola gialla Serotina				Selvatica gialla Spicciaciola	33	Pesca di Vi
	Spicciaciola gialla Vernina		Vernina di Napoli			37	Pesca Ottol		
	A BUCCIA ROSSA		PRECOCE			Spicciaciola gialla Giugnolina.	Nocciolina gialla	2	Porporino v lo. Amyg.
		Spicciaciola gialla Precoce.				Moscadella Burrone	4	Moscadella	
		Spicciaciola giallo-rossa Agostenga		Burrone rossa Agostenga	11	Maddalena Turg. L.			
		SEROTINA	Spicciaciola giallo-paonazza Settembrina.	Damaschina Burrone Settembrina	24	Settembrin			
			Spicciaciola gialla Ibrida a mandorla dol- ce	Pesca Mandorla	21	PescheMa			
			Spicciaciola giallo-paonazza Ottobrino.	Damaschina Burrone Serotina	30	Persica Pesche ros			

162

ALFABETICO SINOTTICO

PESCO VERO, O PESCO PUBESCENTE

GARI ITALIANI

urona n. 6

Biancona di Verona. 25

iva 32

glienga 10

sa Agostenga 14

sa tardiva 17

atica 35

. 20

. 1

urona 5

esca di Parigi 26

io 27

a tardiva 18

glienga 7

ssima 15

ona 34

ta di Napoli 36

. 38

. 3

enga 12

. 23

a Settembrina 29

a Serotina 8

glienga 16

massima 33

picciaciola 37

. 2

. 4

. 11

. 24

ona Settembrina 21

. 30

ona Serotina

NOMI DEGLI SCRITTORI ITALIANI DI AGRARIA

Pesche Bianche. *Math. in Diosc.* — Maddalena Bianca. *Rè Cat. di B. Galliz.* 49. *Targ. Diz.* 211.

Percoca Poma. *Porta Pom.* — Biancona. *Quad. di Castello* n. 35 — Cotogna Bianca. *Mich. Galliz. Targ.*
Pesche verdi. *Math. in Diosc.*

Maddalena Rossa. *Mich. Quad. di Cast.* n. 4. *Galliz. Targ.*

Maddalena tardiva. *Targ. Diz. B. A.* p. 211.
Pesco di Vigna. *Rè Cat. di Bol.*
Persica grossi russi nigrigni d'intra e di fora (vulgariter)
Cup. Hort. Cat. — Carota maggiore. *Mich. Targ.*

Piccolo primaticcio. *Rè Cat. di Bol.* — Primaticcio di Francia. *Q. di C. n. 1.* — Ibergi (patria voce). *Cup. Hort. Cat.*
Maddalena bianca. *Mich. Id. Q. di C. n. 6.* — Primaticcio bianco. *Rè Cat. di Bol.* — Persica popularia Plinii. *Porta Pomar.* p. 172. *Lugliadega Cat. del Bolo.* — Maddalena. *Targ. Galliz.*

Pesco Nano. *v. Gall. Targ. Diz. B. A.* p. 213. Ronconi. *D. d' Ag.*
Tardivo Sereziato. *R. C. di B. Pesca Ammirabile. Targ. D. B. A.*
Mandorla Moscadella. *Targ.*

Pesca Biancona che spicca. *Mich. Targ.*
Mandorloni *Cat. del Dolo* — Poppa di Venere. *Rè Cat. Poppa di Venere. Targ. D. B. Galliz.* — Mergonzino. *Visconti.*

Cardinale. *Rè Cat. di Bol.* — Pesca Carota. *Math. in Dioscor.*
Persiche Pastinache. *Por. Pom. Galliz. Sanguigna. Targ.*
Pesca Reale. *Rè C. di B. Pes. Reale Mich. Pes. Reale Q. di C. n. 5*
Malus Persica oblongo fructu albo, medio, odoris remissi, molli carne succosa etc. *Cup. H. C.*

Cotogna Moscada. *Quad. di Cast.* n. 11. — Pesca Albicocca. *Micheli. Targ.*
Cotogna bislunga. — Percoco grande. — Persica fructu magno. *Cat. del Giard. di Nap. Percocche Porta Pom.* p. 172.

Pesche gialle. *Math. in Diosc.*
Percoco a punta. — Amygd. Persica fructu magno acuminato. *Cat. di Nap. Cotogno Napoletano. Q. di Cast.* n. 28.
Pesco Bitorzoluto. *Rè Cat. di Bol.*
Percocche. *Porta Pom. Aliae ad Januarium usque in arbore pendenti.* pag. 172.

Sant' Iacopa. *Mich. Quad. di Cast.* n. 29. — Persico di San Giovanni. *Porta Pom.* pag. 172.
Moscadella che non spicca. *Mich. Targ.*

Porporino Tardivo. *Rè Cat. di Bologna*

Duracina rossa. *Math. in Diosc.*

Partitoja gialla. *Math. in Dioscor.*

Cotogna di Spagna. *Mich. Duracine Gialle. Rè C. di Bol.* — Pesche Cotogne. *Mat. in D.* — Percocche Aperitoje. *Por. Pom.*

Pesca di Vigna.

Pesca Ottobrina. *Mich.*

Porporino vero primaticcio. *R. C. di B.* — Percoco tondo piccolo. Amygd. Persica fructu parvo rotundo. *Cat. del G. di Nap.*
Moscadella Cotogna. *Q. di Cast.* n. 19. Cotogna Moscada. *Mich.*
Maddalena rossa. *Mich. Pesco ammirabile. Rè Cat. di Bol. Targ. D. B.*

Settembrina. *Quadri di Castello* n. 36.
Pesche Mandorle. *Mat. in Diosc.* — Persico Mandorlo — Amygd. Persica. *Por. Pom.* — Pesca Mandorla. *Q. di C. Idem Mich.*
Pesche rosse. *Math. in Diosc.*

NOMI DEGLI SCRITTORI DI BOTANICA

Persica dura, carne candida, aliquando ex albo subrubente. *C. B. Pin.* 440. Duracina alba. *Tabern. Icon.* 996.

Persica fructu maximo pulcherrimo. Pavie rouge de Pomponne ou monstrueux. *Tournef.* p. 624.
Persica fructu duro. *Tourn.* p. 624. Persica Duracina. *Ruell. de Stirp. nat.* 296. *Presse.*

Persica Palensis. *H. R. Par. Pêcher de Peau. Tourn.* p. 624.
Malus Persica fructu magno, intus forisque atro rubente... ossi mordicus haerente... Persica malus fructu quasi sanguineo. *Cup. Hort. Cat.*

Persica praecoci fructu, praecoqua dicta. Malus praecox, sive praecoqua. *Car. Steph. Pred. Rust.* 154. — Avant Pêche. Persica ori gratissima, Corbeliana. Malus Persica ori gratissima. *Fl. Id. Par. Corbeliana. Carl. Steph. Præd. rust.* 156. — Pêche de Corbeil.

Persica molli carne, et vulgari viridi et alba. *C. B. Pin.* 440. — Malus Persica. *Dod. Pempt.* 796.

Persica fructu globoso, obscure rubente, suavissimo. Pêche Pourprée. *Tourn.* p. 624.

Persica succo quasi sanguineo. *C. B. Pin.* 440. Persica rubra. *Tabern. Icon.* 995. *Tournef.* p. 624.

Persica Africana Nana flore incarnato simpliciter. *Tour. Malus Persica Africana Nana flore incarnato simpliciter H. L. Bat.*

Persica fructu magno globoso, carne dura saccharata: Pêche admirable. *Tournef.*

Persica dura carne buxea. *C. B. Pin.* 440. Persica Cydoniaria. *Tabern. Icon.* 995. *Tournef.* pag. 624.

Persica omnium tardissima... durissima carne cotonei pulpa fructu cognata. *Mirth. Persica Duraci, o Natalini Viridusedi. Cupan. H. C.*

Persica Aetiva Armeniacis similia, sive Persica S. Ioannis. *C. B. Pin.* 440. Persica Praecocia. *Tabern. Icon.* 994.
Malus Persica fructu magno, odore, luteo, etc. Vulgo Persica di Carini di Cuteddu. *Cup. H. C.*

Persica fructu globoso, compresso, rubro, carne rubente. — Pêche Madeleine rouge. *Tourn.* pag. 624.

Persica fructu magno globoso, flavesciente serotino. — Pêche jaune. *Tourn.* p. 624.

Persica Amygdaloides. *C. B. P.* Amygdalus Persico insitus. Malus Persica Amygdali figura, dulci nucleo... Vulgo Mandorla Persica. *Cup. H. C.*

NOMI DEGLI SCRITTORI DI POMOLOGIA

Pavie blanc. — Pavie Madeleine. *N. D.* 34. *D.* p. 13. — White Avant. *Brookshaw. Pom. Brit.* T. 24.

Pavie de Pomponne. *N. D.* n. 37. pag. 37. — *Bosc.* pag. 493. — Monstrous Pavy of Pomponne. *Broo.* T. 33.
Pavie de Pamier. *N. D.* 38. — *Calvel* pag. 254. — Grimwood's Royal George. *Broo.* T. 26.

Pêche de Peau. *Duh.* — Marlborough Peach. *Broo.* T. 32.

Avant-Pêche Blanche. *N. D.* 2. — *D.* pag. 5. *Bos.* p. 493. — Early Ann. *Broo.* T. 24.
Pêche Madeleine blanche. *N. D.* n. 10. *D.* p. 11. — White Magdalen. *Broo.* T. 24.

Pêcher Nain. *N. D.* p. 33. *D.* p. 44.
Pêche admirable. — Persique. *Bosc.* p. 493. — *N. D.* 27. — *D.* p. 31. Late Admirable. *Broo.* T. 35.

Avant-Pêche rouge. Madeleine rouge. — *Bosc.* p. 493.
Pêche de Troyes. Mignonne. — *Bosc.* p. 493. *N. D.* 4. — *D.* p. 8. — Teton de Venus. *Duh.* Buckinghamshire Minion. *Broo.* T. 28.

Pêche Sanguignole. *N. D.* 31. — *D.* p. 43. — Black Peach of Montreal. *Broo.* T. 33.
Pêche Royale ou Bourdine. *Bosc.* p. 493. — *N. D.* 16. et 24.
Pêcher à fleur semidouble. *N. D.* 32. — *D.* p. 42.
Pêche Mignonne. Grosse Mignonne. *Bosc.* 493. — French Mignonne or Minion. *Broo.* T. 26.

Pavie alberge. *N. D.* 35. — *D.* p. 11. Persais d'Angoumois. — Old Royal George. *Broo.* T. 29.

Pavie jaune. *N. D.* 36. — *D.* p. 34.

Pêche Pourprée. *Duh.* The first is Jonson's late Purple Peach. *Broo.* T. 26.

Avant-Pêche jaune. *N. D.* 6. — *D.* p. 9. — Red Nutmeg or Trei Peach. *Broo.* 24.
Pêche Abricot. *N. D.* 29. — *D.* p. 33.
Pêche jaune. *N. D.* 5. — *D.* p. 10.

Pêche Amande. *Duham. Bosc.* etc.



QUADRO SINOT DELLE VARIETÀ DEL PESCO NOCE

NOMI DELLE SPECIE		DIVISIONE DELLE VARIETÀ		NOMI TECNICI	NOMI VOLGARI ITALIANI	NOMI DEGLI AUTORI	
PESCA NOCE o PESCA LISCIA	BIANCA	DURACINA	A BUCCIA BIANCA	PRECOCE	Pesca Noce Duracina bianca Luglienga . .	Durona liscia precoce n. 3.	Liscia bianca. <i>Mic.</i>
				SEROTINA	Pesca Noce Duracina verde a polpa bianca.	Novellara verde Durona 13	Pesca di Nugola <i>Q. di Cust. n.</i>
			A BUCCIA ROSSA	PRECOCE	Pesca Noce Duracina bianca Agostenga . .	Durona liscia violetta 7	Pesca Noce tonda guineo orbic lato, parvo at <i>Rar. Turg.</i>
				SEROTINA	Pesca Noce Duracina rossa tardiva a polpa bianca.	Novellara rossa Durona. 14	
		SPICCACCIOLA	A BUCCIA BIANCA	PRECOCE	Pesca Noce Spiccacciola bianca Luglienga.	Burrona liscia precoce 2	
				SEROTINA	Pesca Noce Spiccacciola bianca meliforme.	Pesca Mela. 12	Pesca Mela. <i>Qu.</i>
	A BUCCIA ROSSA		PRECOCE	Pesca Noce Spiccacciola bianca precoce. .	Pesca Ciliegia 1	Pesca Ciliegia. <i>B. A. vol. 3.</i>	
			SEROTINA	Pesca Noce Spiccacciola bianca Agostenga.	Burrona liscia violetta. 6	Pesca Noce lunga	
	GIALLA	DURACINA	A BUCCIA GIALLA	PRECOCE	Pesca Noce Duracina gialla Luglienga . .	Durona liscia gialla 5	
				SEROTINA	Pesca Noce Duracina gialla a giallo puro.	Novellara gialla Durona. 10	La Novellara.
			A BUCCIA ROSSA	PRECOCE	Pesca Noce Duracina gialla Agostenga . .	Vagaloggia Durona 9	Pesche Noci C
				SEROTINA	Pesca Noce Duracina rossa serotina . . .	Novellara tardiva Durona 15	Pesca Noce . . partim all <i>Mich. Fr.</i>
		SPICCACCIOLA	A BUCCIA GIALLA	PRECOCE	Pesca Noce Spiccacciola gialla Luglienga .	Burrona liscia gialla 4	La Noce gros
				SEROTINA	Pesca Noce Spiccacciola gialla a giallo puro.	Novellara gialla Burrona. 11	Pesca della l <i>Mich. T.</i>
			A BUCCIA ROSSA	PRECOCE	Pesca Noce Spiccacciola gialla Agostenga .	Vagaloggia Burrona. 8	Pesca Alber n. 7.
				SEROTINA	Pesca Noce spiccacciola rossa serotina .	Novellara tardiva Burrona 16	Noce che sp bro. (N)

DRO SINOTTICO
DEL PESCO NOCE, O PESCO LISCIO

GARI ITALIANI

NOMI DEGLI SCRITTORI ITALIANI DI AGRARIA

Liscia bianca. *Mich.* — Liscia bianca. *Quadri di Cast.* n. 31.

Pesca di Nugolaro Francese. — *Mich.* Nugolaro Francese. *Q. di Cast.* n. 26.

Pesca Noce tonda. *Mich.* Amygdalus Persica fructu atro-sanguineo orbiculato levi. *Mich. Fr.* Persica fructu orbiculato, parvo atro-sanguineo cortice levi tecto. *Mich. Fr.* etc. *Rar. Targ. D. B.* p. 212. Noce tonda. *Galliz.* v. 3. p. 50.

Pesca Mela. *Quadri di Castello* n. 22.

Pesca Ciliegia. *Targioni Diz. Bot.* p. 210. *Gallizioli Elem. B. A.* vol. 3. pag. 49.

Pesca Noce lunga. *Targ.* p. 212.

La Novellara. *Galliz.* vol. III. p. 51.

Pesche Noci Cotogne. *Matt. Cat. di Nap.*

Pesca Noce. *Ang. V. Mich.* Malus Persica fructu oblongo, partim albo, partim eleganter rubente, cute levi tecto. *Mich. Fr. Targ. Diz. B.* p. 212.

La Noce grossa. *Galliz.* vol. III. p. 51.

Pesca della Novellara. *Q. di Cast.* n. 20. — Pesca Novellara. *Mich. Targ. D. B.* p. 212.

Pesca Alberges. *Mich.* — Pesca Alberges. *Quad. di Cast.* n. 7.

Noce che spicca. *V. Amygdalus Persica fructu purpureo glabro.* (Nobis) *Targ. D. B.* p. 219.

NOMI DEGLI SCRITTORI DI BOTANICA

Persica fructu odoro, levi cortice tecto. *Tournef.* p. 624. — Malus persica odoro fructu, levi cortice tecto. *H. R. Par.* — Brugnon Musqué.

Persica fructu praecoci violaceo, saporis vinosi. — Violette hâtife. *Tournef.* p. 624.

Malus Persica fructu Juglandis nucis coriatae facie, ex viridi flavo-rubente. Nuci Persica quod nucium Juglandium faciem repere sentet. *C. B. P.* Nuci Persica. *Math. Vulgo.* Nuci Persica grossi spirlungateddi. *Cup. Hort. Cath.*

Persica fructu ex rubro, et violaceo variegato, saporis vinosi. Violette tardive, ou Pêche marbrée. *Tournef.* p. 624.

NOMI DEGLI SCRITTORI DI POMOLOGIA

The Murry Nectarine. *Brookshaw Pom. Brit.* t. 37.

The Clermont Nectarine. *Brook.* 38. — Violette tardive. *N. D.* Violette marbrée *D.* p. 28.

Brugnon Violet. *N. D.* 46. Violet Musqué *D.* p. 29. The Old Brugnon. *Brook.* 37.

Ford's Black Nectarine. *Brook.* 38.

Petite Violette hâtive. *Duh.* — The Violette hâtive. *Brook. Pom. Brit.* T. 27 e 34.

The Newington Nectarine. *Brook.* 37. — Violette blanche. *Duh.*

Violette Cerise. *N. D.* n. 39. — Pêche Cerise. *D.* p. 35.

The Vermach. *Brook.* 34. — Grosse Violette hâtive. *Duh.*

The Red Roman. *Brook.* 34.

Genoa Nectarine. *Brook.* 38. — Brugnon jaune. *N. D.* 47

Homerton's White Nectarine. *Brook.* 38

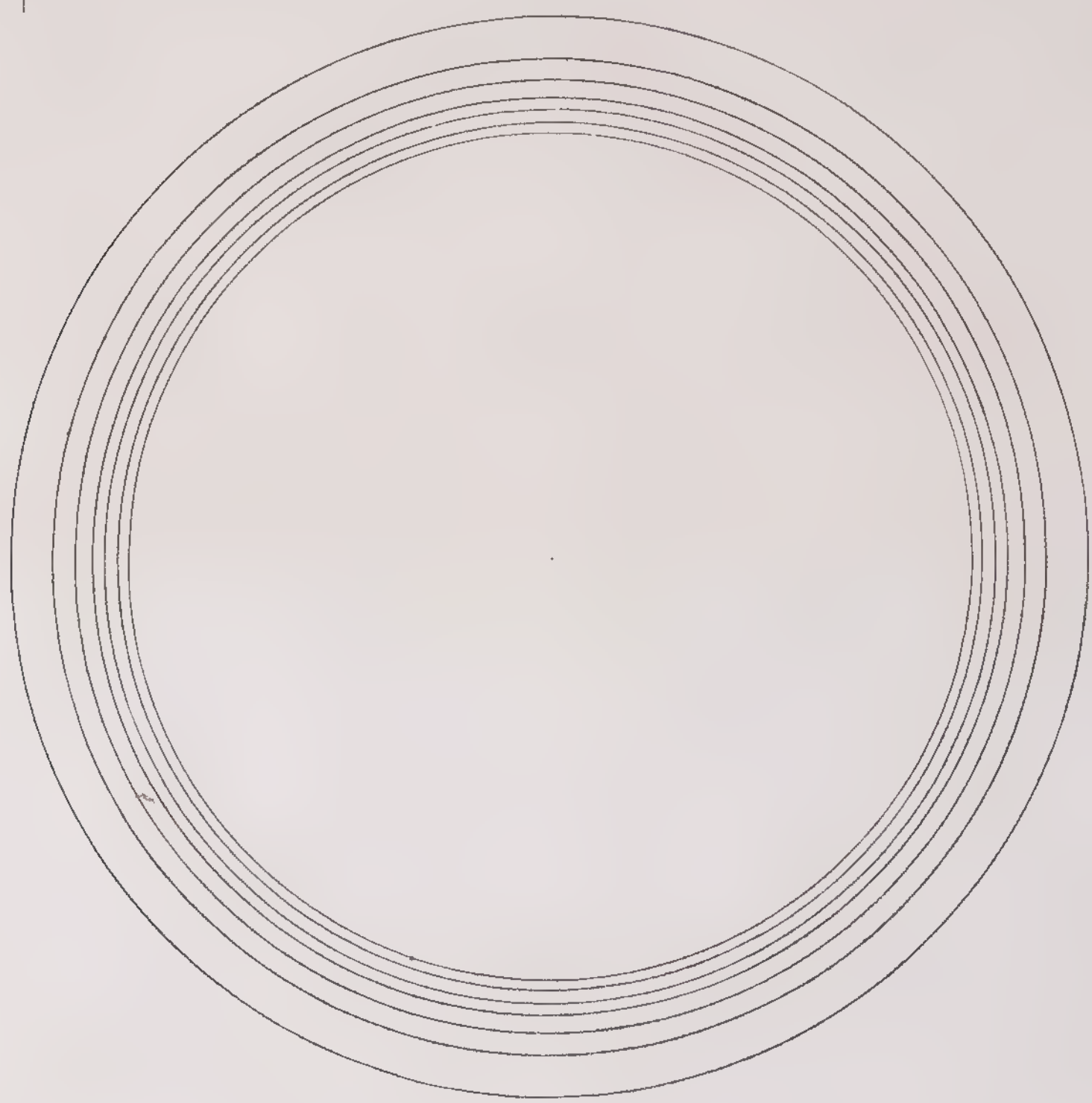
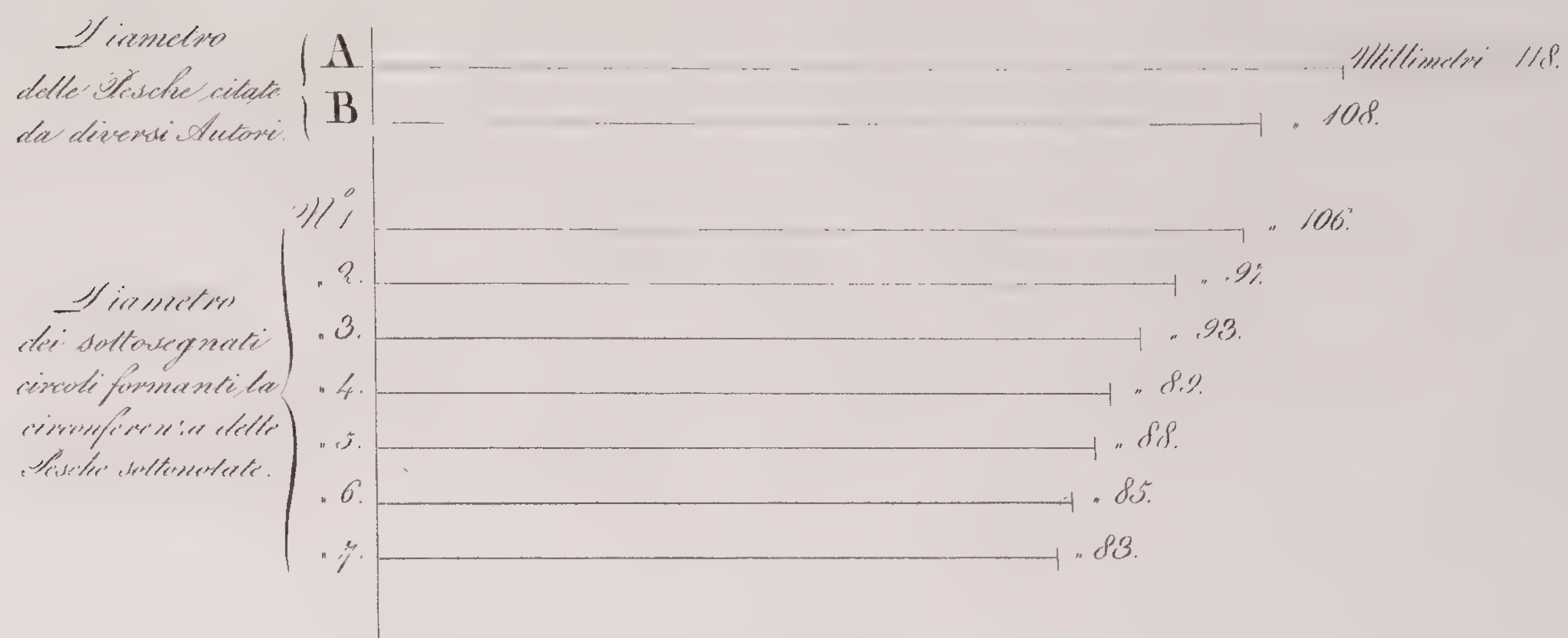
Ell Rouge. *Brook.* 34.

Violette jaune. *N. D.* 45. — Calvel. p. 259. — North's Scarlet Nectarine. *Brook.* 34. — Jaune lisse. *D.* p. 30.

The Peterborough. *Brook.* 34. — Violette très-tardive. Pêche Noix. *D.*



Tabola delle grandezze relative delle Pesche più grosse figurate nella Pomona o descritte dagli Autori



A. *Pavie de Romponne Pesca* descritta da Duhamel, come avente qualche volta la circonferenza di pollici 14, ciò che rinviene al diametro di pol. 4. $\frac{1}{3}$. ossia millimetri 118.

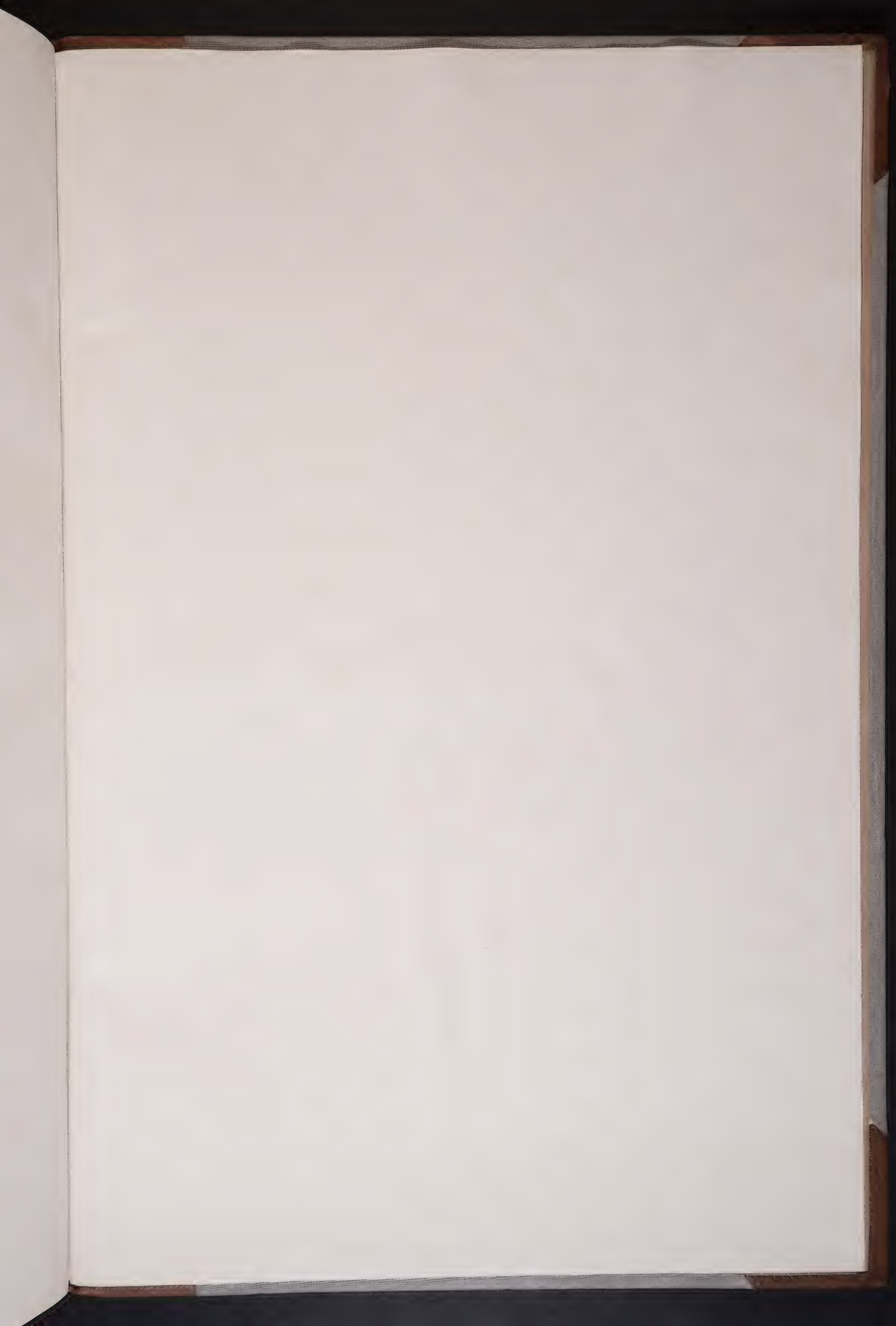
B. *Pesche della Carolina* nell' *America unita* descritte dai Geografi, come aventi il diametro di un terzo di piede, o pol. 4. che corrispondono a millimetri 108.
vedi Sagnozzi e altri.

Circolo	1.	Burrona Bianco-rossa Agostenga	N. 13. del Quadro, o Soppa di Venere	
	2.	Cotogna Durona Mafima	N. 15. o Giallona di Verona. Pese di Genova Cicio.	16.
	3.	Bif Pesca Carota	N. 12.	—
	4.	Durona Mafima bianca	N. 25. o Biancona di Verona	14.
	5.	Pavie de Romponne figurata dal Duhamel Tav. N. 35. pag. 37.		—
	6.	Bif Cotogna Burrona Mafima	N. 16.	12.
	7.	Durona Mafima bianca	N. 26. o Pesca di Parigi	11.
	8.	Damascina Burrona Settembrina	N. 24.	11.
	9.	Damascina Durona Settembrina	N. 23.	11.

Questa tavola segue i Quadri Sinottici che devono precedere il trattato del Pesco.





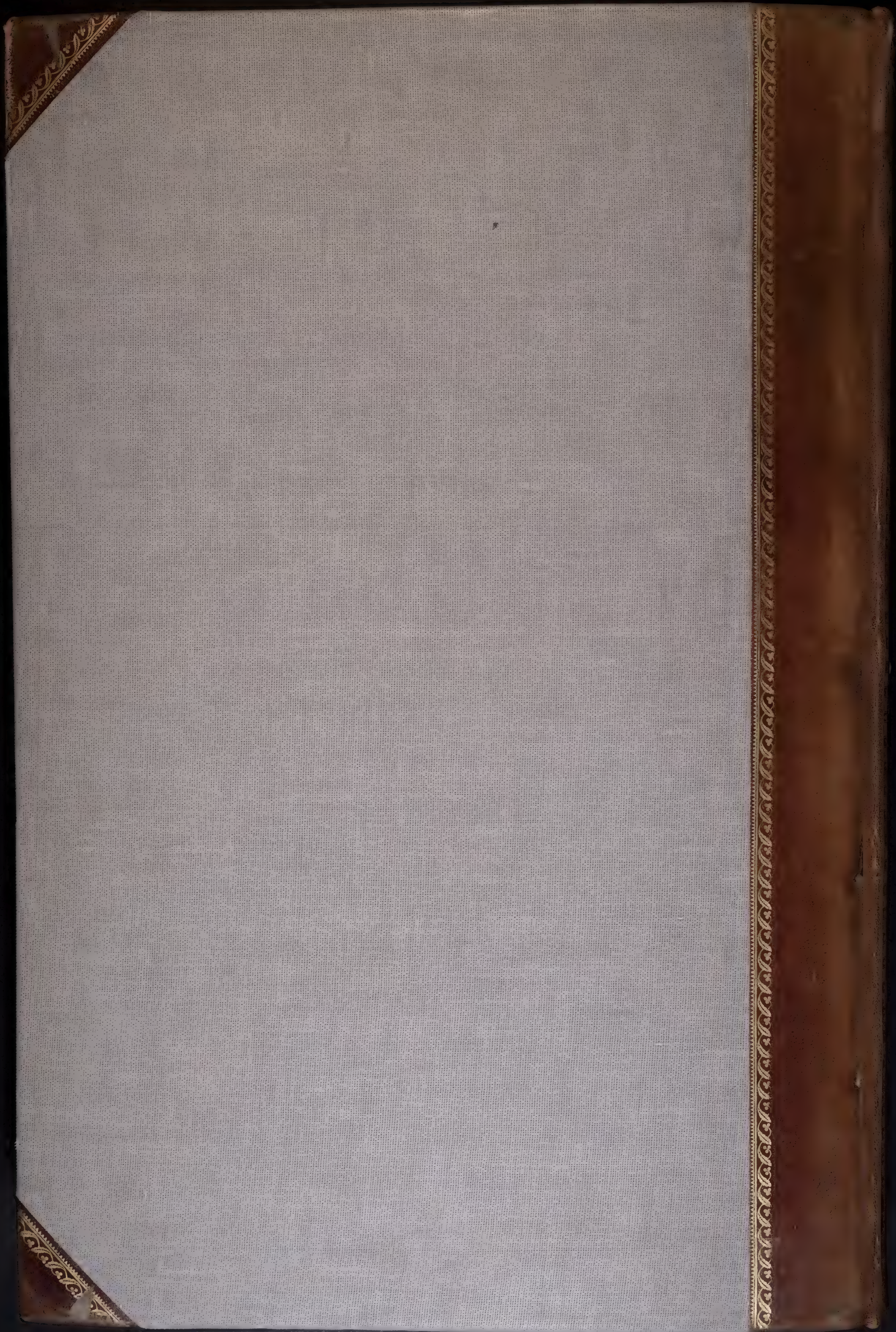


















PERO SPINO

P. PYRUS PICENA *fructu brumali campaniformi irregolari, epicarpo scabro flavesciente, sarcocarpo albo tenero succoso, succo dolci gratissimo. Vulgo, Pera Spina.*

Pirus Picena. Juven. Sat. 2. — Ald. Dendr. p. 382.

IL PERO SPINO è una varietà che si può chiamare Italiana. Essa trovasi solamente nella nostra Penisola, e vi è così generalizzata, che forma, quasi da per tutto, il fondo del commercio dei *Frutti d'inverno*, e l'ornamento giornaliero di tutte le tavole.

La pianta del *Pero Spino* non viene grandissima, ma spiega una testa piena e regolare.

I suoi rami s'allargano orizzontalmente, ma le sue messe sono piuttosto erette che pendole. La foglia è di grandezza mediocre, e pende da un picciolo lungo e sottile.

Il fiore largo e bianco, è appena sfumato di una velatura di rosso,

Il Frutto è grosso, depresso sulla corona, decrescente verso il peduncolo, e si può dire fatto a campana, ma con la superficie irregolare.

La buccia, aspra al tatto, verdastra quando si coglie, e qualche volta velata di rosso da un lato, si tinge nella maturità di un giallo sparuto.

La polpa non ha la morbidezza delle Pere Butirre, nè il croccante delle Pere Campane, ma è dolce, delicata, e senza la minima apparenza di acido. Nel principio della sua maturazione essa ha un poco di quella rigidezza di fibra che fa il carattere delle

Pero Spino

